Manual de Usuario
User manual
Mode d´emploi
Anleitung

Markus



EXPOBAR®

....

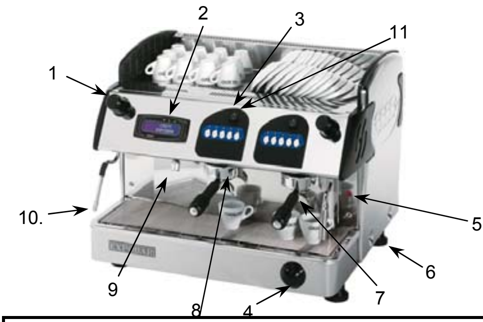
....

U/ES
U/EN
U/FR
U/DE

Rev. 090930

Componentes externos / External components / Composants externes / Aussenansicht





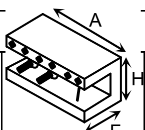
Español			
1	Grifo vapor	7	Porta-cacillo
2	Display	8	Grupo erogador
3	Centralita	9	Salida agua caliente
4	Interruptor general	10	Lanza vapor
5	Piloto resistencia	11	Interruptor erogacion
6	Pata regulable	12	Manómetro

English			
1	Steam Tap	7	Porta Filter
2	Display	8	Brewing group
3	Electronic control panel	9	Hot water outlet
4	Main switch	10	Steam wand
5	Heat element light	11	Brewing switch
6	Adjustable leg	12	Boiler Manometer

Français			
1	Robinet de vapeur	7	Porte filtre
2	Display	8	Groupe d'ecoulement
3	Boîtier électronique	9	Buse d'eau chaude
4	Interrupteur general	10	Buse jet de vapeur
5	Voyant resístanse chaudière	11	Interrupteur d'ecoulement
6	Pieds de reglage	12	Manòmetre

German			
1	Dampfregler	7	Siebträger
2	Display	8	Brühruppe
3	Bedientasten / ausgabe-Schalter	9	Heisswasser ausgabe
4	HauptSchalter	10	Dampgausgabe-Duese
5	Anzeigelampe Heizung	11	Kaffeeausgabe-Schalter
6	Einstellbare Füsse	12	Druck Manometre

1. Características / Specifications / Bezeichnung



Modelos Models Modêles Modell	Groups	(mm) A	F	H	Kg	Caldera / Boiler / Chaudière / Boiler (L)	Resistencia / Boiler element / Puissance resistance / Heizleistung (Watts): 230 ∿ 50/60 Hz (3)	2F380 +N * (4)	125 ∿ 50/60Hz (3)	3F380+N (5)	3F230 (4)
Compact 1GR	1	460	610	525	36	6	2500		2000		
Compact 2GR	2	460	610	525	41	6	2500		2000		
Compact 1GR Molino / Grinder Moulin/ Mühle	1	460	610	690	47	6	2500		2000		
2 Gr	2	680	610	525	45	11,5	**3050**	3050		4500	4500
2 Gr Molino / Grinder / Moulin/ Mühle	2	680	610	690	48	11,5	**3050**	3050		4500	4500
2 Gr 3 Boiler	2	680	610	525	54	11,5+2x1,5	**3050 / 2x1200**			3050 + 2x1200	3050 + 2x1200
3 Gr	3	980	610	525	65	17,5	4000	**4000**		6000	6000
3 Gr 4 Boiler	3	980	610	525	80	17,5+3x1,5				6000 / 3x1200	6000 / 3x1200
4 Gr	4	980	610	525	85	17,5	4000	**4000**		6000	6000

• Características / Specifications / Bezeichnung

Potencia / Power / Puissance / Leistung = **potencia Resistencia / Boiler element / Puissance resistance (Watts) / Heizleistung + (Electronics 200 Watts) + (Molino / Grinder / Moulin / Mühle : 320 W)**

Español:

(*) Permite distintas conexiones eléctricas: trifásica 380 (2F380+N), trifásica 220 (3F220 ó 2F220) y monofásica 230Mf.

Nota1: 3050/2x1200 W indica que la máquina no activa todas sus resistencias a la vez; o bien activa la de 3050W, o bien las 2 de 1200W, pero nunca simultáneamente. A efectos del cálculo de potencia, tomaremos la potencia máxima (3050 W). Ocurre lo mismo con el 6000/3x1200 W.

Nota2: Consulte en la placa de características de su máquina qué modelo es el suyo.

English:

(*) The machine allows different final electrical set ups: 3 Phase 380 (2Ph380+N), 3 phase 220 (3ph220 or 2ph220) & single phase 230.

Note1: 3050/2x1200 W means that the machine does never connect simultaneously all of its heating elements; whether it activates the 3050W heat element, or the other 2 of 1200W; but never at the same time. So for power calculation consider the maximum heat power consumption (3050W in this case). Take this into account in the case of the 6000/3x1200 W.

Note2: Consult the characteristics plate on your machine as to know which model the machine belongs to.

Français:

(*) La machine vient préparer pour une connexion électrique: 3 phases 380 (2F380+N), 3 phases 220 (3F220 ó 2F220) et monofásica 230Mf. et monophasée 230Mf.

Note1: 3050/2x1200 W indiques que la machine n'active pas toutes ses résistances au même temps; elle active celle de 3050W, ou bien les 2 de 1200W, mais jamais simultanément. A effets de calculer la puissance, on prend la puissance maxime (3050 W). C'est le même avec le 6000/3x1200 W.

Note2: Consultez sur la plaque de spécifications de votre machine quel est votre modèle.

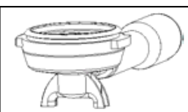
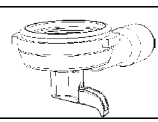
Deutsch:

(*) Die Maschine ist für verschiedene elektrische Anschlüsse vorbereitet: 3 Phasig 380V (2Ph380+N), 3 phasig 220V (3ph220V oder 2ph220V) und einphasig 230V.

Note1: 3050/2x1200 W bedeutet, dass nicht alle Heizelemente gleichzeitig funktionieren. Entweder funktioniert das 3050W Heizelement, oder die beiden 1200W; aber nie alle gleichzeitig.

Note2: Zur Identifizierung Ihres Maschinenmodells, beachten Sie bitte das Typenschild.

Dotación / accesories / Dotation / Ausstattung

				 Limpieza / cleaning /nettoyage / Reinigung
Compact 1 & 2 GR	x1	x1	x1	x1
2GR	x2	x1	x1	x1
3GR	x3	x1	x1	x1

2. INDICE

LEA DETENIDAMENTE EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O EMPEZAR A UTILIZAR LA MÁQUINA DE CAFÉ

3. Instalación de la máquina de café

La máquina, al ser instalada en su mueble cafetero, debe ser nivelada buscando una horizontalidad lo más perfecta posible (para ello ajuste los pies regulables) a fin de que el café salga igualmente repartido a todas las tazas.

3.1. Instalación eléctrica

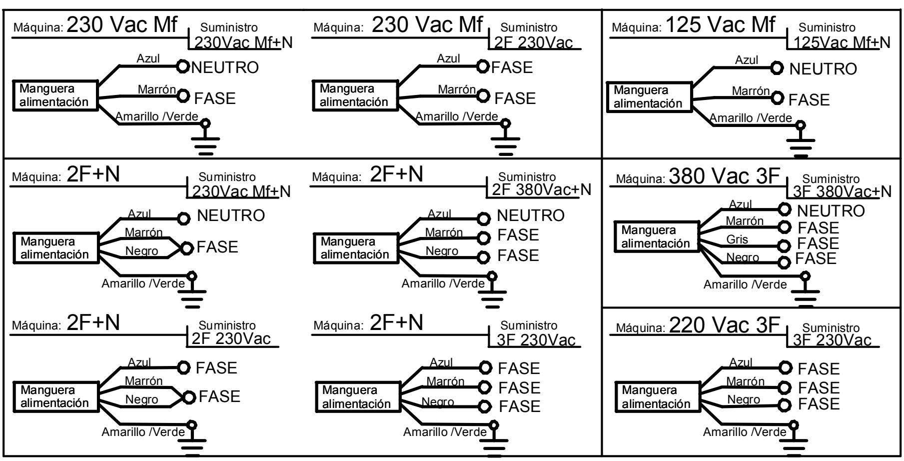
La instalación eléctrica de la máquina de café deberá ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

- Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características deben corresponder con los de la instalación de su local o domicilio.
- Obligatoriamente deberá tener la máquina de café conectada a una toma de corriente con toma a tierra que cumpla con las normativas vigentes en su país.
- Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magneto térmico adecuado a la potencia absorbida por la máquina de café, indicada en la placa de características.
- Deberá existir un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.
- Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la intensidad consumida por la máquina de café.
- No utilice alargadera, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión a la red de la máquina de café

El fabricante no se responsabilizará de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales, así como daños materiales que pudieran ocasionarse como consecuencia de una instalación incorrecta de la máquina de café.

3.2. Tipos de conexionado

Consulte en la placa de características de la máquina, qué tipo de máquina es la suya; según éste, podrá conectar su máquina como sigue:



3.3. Instalación hidráulica

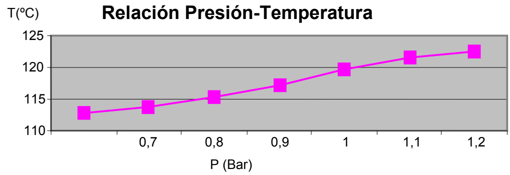
Haciendo uso del latiguillo que incorpora la máquina, conéctela a una toma de agua de 3/8” macho, con válvula de paso. **Es obligatorio intercalar un descalcificador entre la válvula y la máquina** (en la dotación tiene otro latiguillo de 50 cm. para hacer esta conexión).

4. Carga de agua en la caldera

La carga de agua de la caldera se realiza automáticamente.

4.1. Manómetro

El manómetro de caldera, en aquellas máquinas que lo llevan incorporado, nos muestra la presión dentro de la caldera de la máquina.
Existe una relación directa entre esta presión y la temperatura dentro de la caldera (ver diagrama adjunto).



5. Puesta en marcha inicial

- Abra la válvula de paso de agua, externa a la máquina de café.
- Conecte el interruptor general.
- Accione el pulsador erogador, o un botón de la centralita, hasta que salga agua de forma continua por cada uno de los grupos erogadores. De este modo nos aseguramos que los intercambiadores térmicos de la máquina están llenos de agua.
- Abra el grifo de vapor hasta que salga vapor. Así evacuamos el aire que pueda quedar en la caldera.
- “El piloto rojo indica que la máquina se está calentando. Cuando se apague la máquina habrá alcanzado su temperatura ideal”.

5.1. El conjunto porta-cacillo

1.- Muelle cierre porta-cacillo
2.- Alojamiento del Muelle cierre porta-cacillo
3.- Colocación del Muelle porta-cacillo.



Porta-cacillo y cacillo para dos dosis de café



Porta-cacillo y cacillo para una dosis de café



5.2. Colocación del porta-cacillo en el grupo erogador

El porta tiene en los laterales dos salientes, deben hacerse coincidir con unas entradas que tiene el grupo, cuando sea así gire de izquierda a derecha hasta conseguir que el mango del porta quede totalmente perpendicular a la máquina de café.

POSICIÓN CORRECTA DEL PORTA EN EL GRUPO



CORRECTO



NO HA ENTRADO SUFICIENTE



LAS GOMAS ESTAN GASTADAS

5.3. Erogación de café

- Retire de la máquina de café el porta-cacillo.
- Coloque sobre el cacillo la dosis de café que precise para realizar un café a su gusto. Preferentemente que el café esté recién molido. Utilice el porta-cacillo adecuado para ello.
- Presione el café con el prensa café.
- Posicione el porta-cacillos en el grupo y asegúrese que está bien ajustado, coloque la taza debajo de la salida del porta-cacillos.
- Accione el interruptor de erogación o seleccione la opción que desee de la centralita electrónica.

DEJE SIEMPRE COLOCADO EL PORTACACILLOS EN EL GRUPO. Es muy importante para mantenerlo siempre a la temperatura idónea y de ese modo conseguir un buen café exprés.

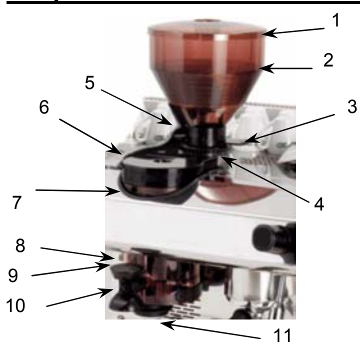
5.4. Calentamiento de líquidos

- Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja y abra ligeramente el grifo de vapor para que salga el agua condensada que pueda quedar en la lanza.
- Cierre el grifo de vapor.
- Ponga la lanza de vapor dentro del líquido a calentar.
- Abra el grifo. El vapor empezará a calentar el líquido (con el grifo abierto, no sacar nunca la lanza de vapor de dentro del líquido, provocaría proyecciones de líquido caliente y podríamos quemarnos).
- Cuando haya finalizado el proceso, coloque de nuevo el vaporizador sobre la bandeja; abra el grifo de vapor para limpiar el interior de la lanza de residuos de leche u otros líquidos; cierre el grifo y con una bayeta húmeda, limpie el exterior de la lanza.

5.5. Extracción de agua caliente para infusiones

- Ponga debajo de la lanza de agua un recipiente, donde quiera servir el agua caliente.
- Abra el grifo de agua, hasta que haya obtenido el agua necesaria.
- Cierre el grifo.

6. Máquinas con molino de café incorporado



1 TAPA DE LA TOLVA DE CAFÉ GRANO	
2 TOLVA DE CAFÉ GRANO	
3 PASADOR DE ACCESO DEL CAFÉ	
4 PLATINA REGULACIÓN MOLIENDA DE CAFÉ	
5 GATILLO DE MUELA	
6 TAPA DEL DOSIFICADOR DE CAFÉ MOLIDO	
7 DOSIFICADOR DE CAFÉ MOLIDO	
8 INTERRUPTOR GENERAL MOLINILLO	
9 PALANCA DEL DOSIFICADOR	
10 PRENSA PARA EL CAFÉ MOLIDO	
11 ABERTURA DE SALIDA DEL CAFÉ MOLIDO	

6.1. Operaciones previas a la puesta en marcha del molino

- Asegúrese de que la tolva de café en grano (2) esté fijada.
- Levante la tapa (1) de la tolva de café (2), llene la tolva de café en grano y vuelva a taparla.
- Deslice el pasador de acceso del café en grano (3) a la posición en que permite el paso de café hacia dentro del molino, tire del pasador.

6.2. Para obtener una dosis de café molido

- Coloque el porta-cacillo debajo de la apertura de salida de café molido (11).
- Tire de la palanca del dosificador café molido (9), hacia usted para obtener una dosis y deje que la palanca vuelva por si misma al sitio.

- Coloque el porta-cacillo debajo de la prensa de café molido (10) y presione hacia arriba para comprimir el café.

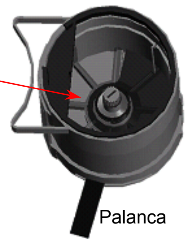
6.3. Ajuste del grado de molienda del café

Podrá ajustar el grado de molienda (café molido más fino / café molido más grueso) de la siguiente manera:

- **Para obtener una molienda más fina**. Mantenga el gatillo de muela presionado (5)(modelos hasta el 2009) para girar la platina de muela de café(4) hacia la derecha, luego suelte el gatillo.
- **Para obtener una molienda más gruesa.** Mantenga el gatillo de muela presionado (5) (modelos hasta el 2009) para girar la platina de muela de café(4) hacia la izquierda, luego suelte el gatillo.

6.4. Ajuste de la cantidad de café molido por dosis

- Desconecte la máquina desde el interruptor general del molino (8).
- Retire la tapa del dosificador de café molido (6).
    - Para obtener una dosis menor: Gire la tuerca de regulación hacia la derecha.
    - Para obtener una dosis mayor: Gire la tuerca de regulación hacia la izquierda.
- Coloque la tapa del dosificador de café molido (6).



Para calcular unos 7 gramos de café molido, tiene la cuchara dosificador de café.

- Si nota que al hacer café, éste sale demasiado aprisa, esto significa que tiene el grano de café muy grueso.
- Si nota que al hacer café éste sale demasiado despacio, esto significa que tiene el grano de café muy fino.
- El café debe de salir con caída lenta, fina y continua.

7. Limpieza de la máquina de café

No olvide que la máquina de café es una herramienta de trabajo en su negocio; para que esté en óptimas condiciones debe tener en cuenta detalles como la limpieza de la máquina y la descalcificación.

Desconecte la máquina para limpiarla. Todo el exterior de la máquina de café se puede limpiar con una bayeta húmeda, utilizando detergentes NO agresivos. No utilizar disolventes ni desengrasantes.

7.1. Limpieza del grupo erogador

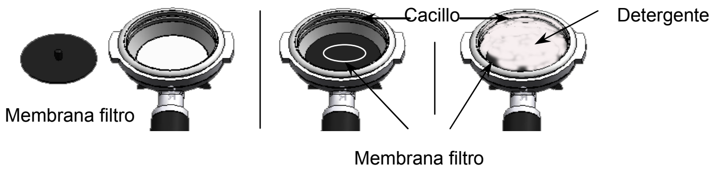
- Retire de la máquina el porta-cacillo.
- Ponga dentro del porta-cacillo la membrana filtro.
- Introduzca un sobre de detergente dentro del porta-cacillo. Se deben utilizar detergentes especiales para la limpieza del grupo erogador.
- Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café
- Si la máquina no dispone de centralita electrónica, pulse el pulsador erogador durante unos 10 segundos y repita esta operación un mínimo de 5 veces.
- Si la máquina dispone de centralita electrónica, active el programa de autolimpieza; para ello, con la máquina apagada, pulse la opción de la centralita electrónica de dos cafés cortos, mientras que al mismo tiempo, conecte la máquina sin dejar de pulsar; de forma automática se iniciará el proceso de auto-limpieza del grupo; ya puede soltar.

Importante: Una vez finalizado el ciclo de limpieza con detergente, desmonte el cacillo y enjuáguelo. Repita entonces la limpieza del grupo pero sin detergente para una perfecta eliminación de restos del detergente.

"NO MANIPULE EL PORTACACILLOS DURANTE LA FASE DE AUTOLIMPIEZA"

Se debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, solo con la membrana y agua, todos los días.

Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez la semana.



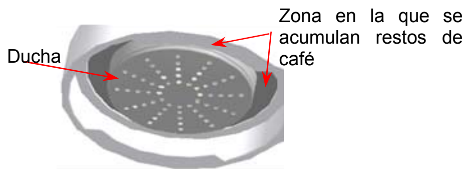
7.2. Limpieza de las duchas y gomas

Al colocar el porta-cacillo con café molido en el grupo erogador, se acumulan restos de café en el cierre entre ambos. Estos restos de café llegan a impedir un buen ajuste del porta-cacillo en el grupo erogador. También estos restos pueden llegar a obstaculizar la salida de agua por la ducha del grupo.
La solución a esto es la limpieza.

- Coloque sobre el cacillo la membrana filtro, sin detergente.
- Coloque el porta-cacillo en el grupo sin cerrar: DEBE DE QUEDAR SUELTO.
- Pulse el interruptor de erogación de café (o el botón de café continuo de la centralita).
- Dé al porta un movimientos de abrir-cerrar-abrir el porta-cacillo sin llegar a cerrarlo.
- Esta operación debe efectuarse con suma atención y cuidado, ya que por los bordes del porta, saldrá el agua caliente, limpiando la goma; de no hacerse con precaución puede ocurrir algún accidente.

7.3. Limpieza de la ducha

Con un estropajo, frotar la zona de la ducha, tanto exterior, como interiormente.

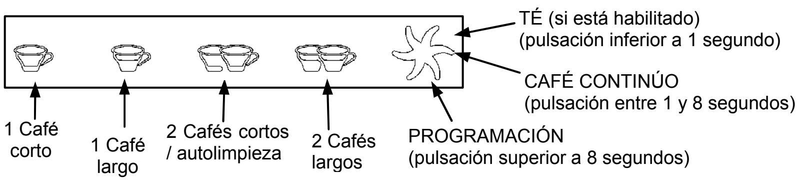


8. Centralita electrónica

Si su máquina va equipada con centralita electrónica, ésta ofrece las siguientes funciones:

- Control volumétrico de cuatro diferentes dosis de café por cada grupo.
- Control temporizado de la dosis del té (si está activada).
- Control y gestión de carga de caldera y salva-resistencia (si está activada).
- Supervisión del sistema a través de alarmas.
- Conexión serial RS-232 con dispositivo de lectura desde la centralita al ordenador.
- Programa de auto-limpieza de los grupos.

La centralita viene programada con 4 dosis estándar (éstas son reprogramables a su gusto, ver programación) y una erogación continua. Los cuatro primeros pulsadores (1café corto – 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos) son de desconexión automática y el quinto es de café continuo.



El botón de café continuo, dependiendo del tiempo que se mantiene pulsado, tiene 3 funciones:

- Menor de 1 segundo: activa la dosificación de agua para infusiones, (solo para las máquinas que no lleven grifo de agua).
- Entre 1 y 8 segundos: salida de café continuo; para desconectarlo deberemos volverlo a pulsar.
- Más de 8 segundos: entra en programación de dosis de café. Esto se explica a continuación.

8.1. Programación de las dosis en la centralita electrónica

Vamos a programar las dosis de café que queremos que salgan automáticamente según cada selección en la centralita. Pasos a seguir:

- Mantenga pulsado durante 7 segundos la opción de café continuo, se iluminarán todas las luces de la centralita, menos la de café continuo que lo hará de forma intermitente.
- Pulse la dosis de café que desee programar (1 café corto - 1 café largo – 2 cafés cortos – 2 cafés largos). Observará que se apagan todas las luces, menos las luces de la opción que ha escogido y la del café continuo. Empezará a hacerse la infusión de café.
- Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar la selección de dosis de café que ha escogido para finalizar la infusión de café, y se quedará memorizado.
- Repita el proceso con los otros tipos de dosificación. Cuando en una selección tengamos su dosis re-programada, la luz correspondiente no permanecerá iluminada.

La programación de las dosis de café debe hacerse con café nuevo cada vez en el cacillo.

Si desea reprogramar sólo una de las opciones: (1 café corto o 1 café largo o 2 cafés cortos o 2 cafés largos), actúe sobre el pulsador correspondiente únicamente, las demás permanecerán como estaban memorizadas.

Muy importante: Cuando programe cualquier dosis en la centralita de la izquierda (mirando de frente la máquina), esa dosis se memorizará en todas las centralitas.

Ejemplo: Si variamos la dosis del botón de 1 café corto de la centralita de la izquierda, automáticamente la dosis nueva que hemos memorizado, queda memorizada en el botón de 1 café corto de las otras centralitas.

Únicamente ocurre con la centralita de la izquierda, si variamos la programación de otra centralita, solo se modifica ella misma.

8.1.1. Ejemplo de la programación de un café corto

Retire el porta-cacillo de la máquina de café, y coloque una dosis fresca de café en el cacillo. Introduzca el porta-cacillo en la máquina de café, coloque una taza de café bajo el porta-cacillo y pulse la opción de café continuo hasta que se iluminen todas las luces de la centralita. En este momento pulse un café corto, se apagarán todas las luces menos la de un café corto y la de café continuo y empezará a hacerse la infusión de café. Cuando haya obtenido la dosis deseada, vuelva a pulsar un café corto, finalizará la infusión de café, se encenderán todas las luces menos la de un café corto. Esto quiere decir que ya está programada. Si desea reprogramar alguna dosis de café lo puede hacer y sino, espere a que se apaguen las luces de la centralita.

Las luces de la centralita tardan 30 segundos en apagarse.

8.2. Programación de la dosis de agua para infusiones

En máquinas que no tengan grifo de agua manual, esta función estará habilitada:

Mantener pulsado mas de 8 segundos el botón de café continuo de cualquiera de las centralitas. A continuación se encenderán de forma continua todas las luces, excepto la de café continuo que lo hará de forma intermitente.

- Pulse el botón de café continuo con una pulsación inferior a 1 segundo.
- Empezará a salir agua por la lanza de agua.
- Vuelva a pulsar para parar y la nueva dosis de agua quedará memorizada.

Puede memorizar dosis diferentes de agua por centralita.

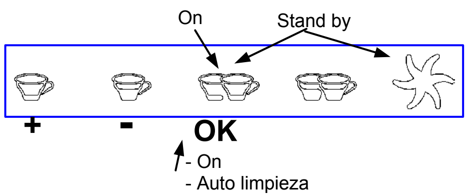
8.3. Alarmas de la centralita electrónica

- Cuando el tiempo de carga de la caldera es superior al programado (2 minutos)(falta de agua), se iluminan de forma intermitente todas las luces de la centralita, y se para la máquina. Para desbloquearla deberá desconectar y volver a conectar la máquina desde el interruptor general.
- Si cuando pulsamos una dosis de café, la centralita tarda más de 5 segundos en recibir impulsos del contador volumétrico (café demasiado fino, o problemas en el volumétrico), la luz de la dosis que hemos pulsado comienza a parpadear. Para desconectarla deberá de volver a pulsar la dosis .
- Tiempo máximo de seguridad. Toda dosis tiene un tiempo máximo de erogación de café de 5 minutos.

9. Funciones adicionales en máquinas con display

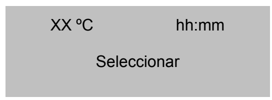
Si su máquina dispone de display, estas son las funciones adicionales de que dispone:

- Control automático de conexión y desconexión diaria de la máquina de café; función “stand by”.
- Gestión del reloj: Hora y fecha actual.
- Display publicitario.
- Visualización y control digital de la temperatura de la caldera a través del display.
- Máximo control y precisión de la temperaturas a través de tecnología PID.
- Ayuda en display para programación y ajustes.
- Alarma visual para regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.
- Ayuda e información en pantalla durante re-programacion.

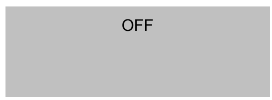


9.1. Estados de la máquina de café

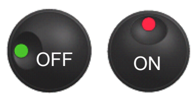
La máquina de café tiene 3 estados (sólo rige en máquina con display):



- Estado encendido: La máquina está activa y preparada para hacer café. En general al conectar el interruptor general, la máquina entra en este estado.



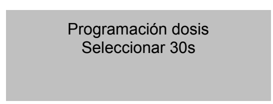
- *Estado stand by.* El interruptor general está en ON, pero la máquina de café está apagada. A este estado se llega desde el estado encendido, pulsando el botón de café continuo y sin soltar, pulsar el de 2 cafés cortos. La máquina mostrará “OFF” en el display. Para salir de este estado, pulsar el botón de 2 cafés cortos; la máquina volverá al estado encendido.



- Estado apagado. La máquina de café queda totalmente desconectada.

9.2. Acceso a los menús adicionales

- Estando la máquina en estado encendido, mantener pulsado más de 8 segundos el botón de café continuo de la centralita de la izquierda.



- (Entrar en programación). A continuación se encenderán de forma continua todas las luces menos la de café continuo que lo hará de forma intermitente. En esta altura del menú, podemos ajustar el volumen de las dosis de cada selección, como se explica en el punto **8.1** “**Programación de las dosis en la centralita electrónica**”. En el display se mostrará el mensaje de la imagen.



- Vuelva a mantener pulsado el botón de café continuo hasta que se visualice la opción “Set reloj” en el display: A partir de aquí tenemos acceso a diferentes funciones. - Acepte entrar en este menú, pulsando el botón de dos cafés cortos (OK).

9.3. Set reloj: para modificar hora: minutos y día

Una vez pulsado el botón de 2 cafés cortos (OK) cuando "Set reloj" estaba en pantalla, entramos en el ajuste de la hora de la máquina.

- Ajuste la hora: mientras ésta parpadea, incremente o disminuya el valor de ésta pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos). Al pulsar "OK" se pasa a ajustar los minutos.

Set reloj	
Hh:mm	Día

- Mientras parpadean los minutos, podemos incrementar o disminuir su valor pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos). Al pulsar "OK" (dos cafés cortos) se pasa a ajustar el día de la semana de la misma manera ("+", "-" y "OK").

Tras haber ajustado los valores anteriores, al pulsar "OK" (dos cafés cortos) se pasa al menú de encendido y apagado automático (Auto On/off).

9.4. Auto On/off

Al aceptar el ajuste dado al reloj y al día, pulsando "OK" (dos cafés cortos), entramos en la Programación de la hora de encendido y apagado automático de la máquina de café:

- Para modificar la hora de encendido, mientras la hora esté parpadeando, incremente o disminuya su valor pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos), entonces se pasan a ajustar los minutos del encendido automático de la misma manera ("+" y "-" y aceptar con "OK").

Auto On/Off
On: hh:mm

- Nota: Por defecto encontraremos este primer ajuste como: On: - - : - - lo que significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifiquemos el valor y sea distinto a - - : - - la función estará habilitada. Si preferimos dejar esta función deshabilitada, bastará con que aceptemos pulsando "OK" (dos cafés cortos) mientras el valor seleccionado sea - - : - -.

- A continuación, mientras la hora de apagado automático parpadea, incremente o disminuya ésta hora pulsando "+" (un café corto) ó "-" (un café largo). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando "OK" (dos cafés cortos), con esta aceptación pasamos al siguiente menú de ajuste...

Auto On/Off
Off: hh:mm

9.5. Ajuste del Día de descanso

Si se ha habilitado y ajustado una horas de encendido y apagado automático, se puede habilitar un día de la semana en el que la máquina no se encenderá automáticamente; un día de descanso.
Nota: Si la función de Auto On/off no se habilitó, éste menú no aparecerá.
Para cambiar el día de la semana de descanso, pulse "+" ó "-" (un café corto o un café largo) según convenga, hasta alcanzar el valor apropiado; para aceptarlo, pulse el "OK"

Día de descanso
Día

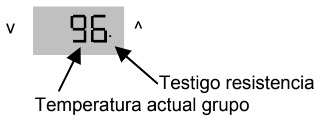
- Nota: Por defecto encontraremos este ajuste como: - - - - lo que significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifiquemos el valor y sea distinto a: - - - - la función estará habilitada. Si preferimos dejar esta función deshabilitada, bastará con que aceptemos pulsando "OK" (dos cafés cortos) mientras el valor seleccionado sea: - - - -

10. Control de temperatura en máquinas multi caldera

Si su máquina es del tipo multi - caldera, dispondrá de un ajuste digital de la temperatura independiente para cada grupo erogador.
Máquinas multi-caldera existen de los siguientes tipos:

- 1 grupo 2 calderas.
- 2 grupos 3 calderas
- 3 grupos 4 calderas.

El control de temperatura se realiza mediante una lógica del tipo PID; esto consigue una imbatible estabilidad de temperatura en la salida de agua del grupo.



10.1. Funcionamiento normal

Observará en cada grupo erogador un display numérico y dos botones "**^**" y "**v**".
Durante el funcionamiento normal, cada display muestra la temperatura actual de cada grupo. El punto indica cuándo la resistencia de cada uno de ellos se activa. "Testigo resistencia".

10.2. Desconexión

Si presiona el botón "**^**" durante 2 segundos, el termostato correspondiente se desconectará; su display mostrará "OFF" y el grupo comenzará a enfriarse.

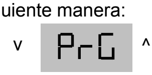


10.3. Conexión

Para activar el termostato (si estaba en estado "off"), pulse uno de los botones "**^**" ó el "**v**".
El termostato pasará al modo de funcionamiento normal.

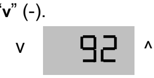
10.4. Ajuste de la temperatura del grupo

Para ajustar la temperatura a la que el termostato mantendrá el grupo, proceda de la siguiente manera:
Estando la máquina conectada, y el termostato en funcionamiento normal:



- Pulse brevemente el botón "**v**". El termostato mostrará en la pantalla "PrG":
- Inmediatamente, pulse brevemente el botón "**^**"; se mostrará la temperatura objetivo "set point".
- Incremente o disminuya el valor de esta temperatura con los botones "**^**" (+) y "**v**" (-).

Tenga en cuenta que tras 3 segundos del pulsado del último botón, el termostato vuelve automáticamente al modo de funcionamiento normal.



10.5. Reset de parámetros

Si por cualquier motivo, se desconfigurasen los parámetros de funcionamiento del termostato, o se observase un funcionamiento anormal de la temperatura del grupo; muy probablemente reseteando los parámetros del termostato, se arreglen todos estos problemas.
Para realizar un reset de parámetros siga los siguientes pasos:

- Estando la máquina apagada, mantenga pulsado el botón "**^**" y conecte la máquina.
- Cuando el display muesta "PrS", libere el botón.

Para pasar al modo de funcionamiento normal, vuelva a encender y apagar la máquina.



10.6. Alarmas

En caso de sonda de temperatura cortocircuitada, el display mostrará el error "A1".



En caso de desconexión del cable de la sonda de temperatura, el display mostrará el error "A2".



11. Posibles anomalías

11.1. Averías que vienen producidas por la cal

El café no sale a la temperatura adecuada:

- Los tubos de salida de los intercambiadores de calor están obstruidos por la cal.

No sale agua por los grupos erogadores:

- La cal obstaculiza el paso del agua.

EL 98% de las averías de la máquina de café, son producidas por falta de regeneración del depurador de agua; lo cual permite que la cal entre en la máquina.

Para evitar las averías debidas a la cal, realice el mantenimiento regular del depurador.

11.2. Problemas por la molienda del café

El café sale muy rápido:

- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado grueso.

El café sale muy lento:

- Ajustar el molino de café, tiene un molido demasiado fino.

Si observa alguna anomalía en la máquina de café acuda al servicio técnico.

12. Consejos para el buen funcionamiento

- Debe realizar la limpieza del grupo sin detergente, únicamente con la membrana y agua, todos los días.
- Se debe realizar la limpieza del grupo con detergente, una vez a la semana.
- Instale un depurador de agua antes de la entrada de agua a la máquina.
- Según la dureza de cal, realice la descalcificación del depurador de agua
- Utilice café recién molido, para mantener mejor las propiedades del café aroma y sabor.
- Para preparar un buen café, no olvide que tanto el grupo erogador como el porta-cacillo deben estar calientes y a una temperatura constante, por lo que es conveniente que el porta-cacillos esté siempre colocado en el grupo.

13. Precauciones

- MIENTRAS ESTÉ PREPARANDO UN CAFÉ, NO SAQUE NUNCA EL PORTA-CACILLOS; YA QUE EL AGUA CALIENTE A PRESIÓN PODRÍA PROVOCARLE QUEMADURAS.
- NO MANIPULE NUNCA EL INTERIOR DE LA MÁQUINA, ESTO SÓLO DEBE HACERLO PERSONAL CUALIFICADO Y AUTORIZADO.
- NO INTRODUZCA OBJETOS EXTRAÑOS POR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN DE LA MÁQUINA
- REVISE PERIÓDICAMENTE LA BANDEJA DE DESAGÜE.
- NO DEJE QUE LOS NIÑOS UTILICEN LA MÁQUINA, YA QUE PODRÍAN SUFRIR QUEMADURAS.
- NO UTILICE LA MÁQUINA CON LAS MANOS O PIES MOJADOS O SIMPLEMENTE DESCALZO.
- PARA DESCONECTAR LA MÁQUINA DE CAFÉ DE LA RED ELÉCTRICA, NO TIRE NUNCA DEL CABLE, SIEMPRE DE LA CLAVIJA.
- ACUDA SIEMPRE A PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO Y AUTORIZADO ANTE CUALQUIER DUDA.

El fabricante se reserva el derecho de modificar la máquina sin previo aviso con el fin de mejorar su producto.

14. INDEX

READ CAREFULLY THIS INSTRUCTION MANUAL PRIOR TO INSTALL OR OPERATE THE ESPRESSO MACHINE

15. Machine instalation

When installing the machine on its cabinet, it should be as horizontal as possible (use its adjustable foots to achieve it), so the coffee will come out evenly to the cups, through all the spouts of each group.

15.1. Electrical installation

Wiring of coffee machine must be done by qualified staff, always following the safety instructions:

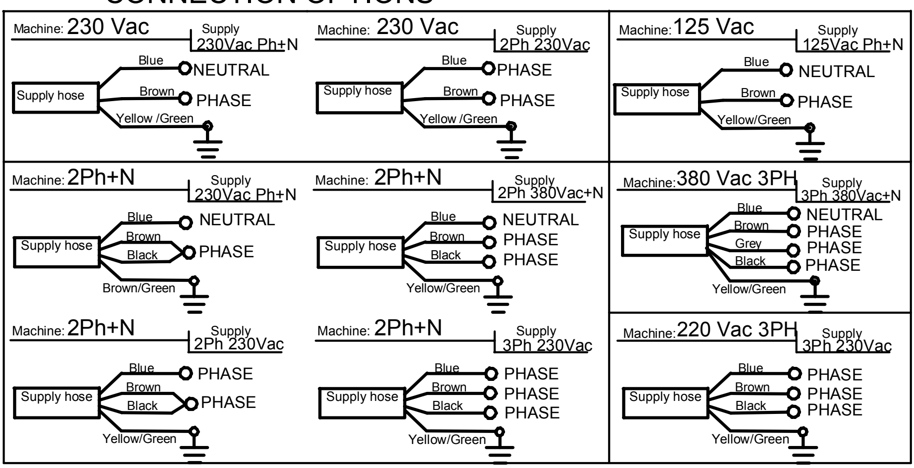
- Before plug in the machine, make sure the voltage of the supply mains corresponds to the ratings indicated on the nameplate featuring the appliance’s technical data.
- The wall socket must be equipped with an earth contact. Make sure the earth system is efficient and in conformity with current safety rules. It is compulsory to earth the machine.
- You should protect the electric line of the installation with a magnetothermic switch appropriated for the power consumption of the machine, specified on its nameplate.
- A residual current circuit breaker must be installed in accordance with the characteristics of the installation.
- Check the characteristics & rating of the system and that the diameter of the cables are suitable for the power absorbed by the machine.
- Do not use any extension cable or plug adapter, nor multiple wall sockets.

The manufacturer is not liable for the injuries or damages on people and/or animals, as well as damages on equipment, caused by a improper installation of the coffee machine.

15.2. Connection options

Consult the nameplate on your machine as to know which is the electrical characteristics of the machine type that you have. Depending on it, you can connect your machine as follow:

CONNECTION OPTIONS



15.3. Hydraulic instalation

Using the flexible hose provided with the machine, connect it to a connection hose 3/8” male, with closing valve. **Placement of a water softener filter between the valve and the machine is compulsory** (among all the

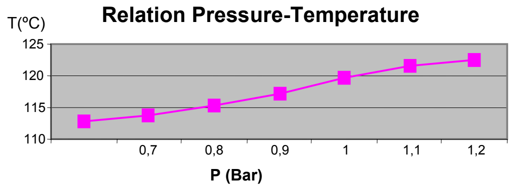
spare parts you should have another flexible hose of 50 cm in order to connect both water softener filter and valve).

16. Filling up the boiler

In this kind of machines the filling is automatic; the machine will fill the boiler by itself.

16.1. Manometer

In machines that have boiler manometer, it shows the pressure inside of the boiler.
There is a direct relation between the pressure in the boiler, and the temperature in it. (see diagram).



17. First Start up

- Open the external supply of water to the machine.
- If the machine has visual level indicator, fill the boiler between the maximum and minimum level.
- Turn on the main power switch.
- Press the brew switch, or one selection on the control panel on each group, until water comes out continuously from each of them. This way the heat exchangers of the machine will be correctly filled.
- Turn on the steam knob, until steam comes out. This way we will evacuate the remaining air that could be trapped in the boiler.
- "The red pilot, shows us the machine is heating-up. Once it turns OFF, it means the machine has reached the ideal temperature".

17.1. The portafilter set

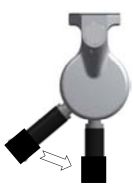
1.- Tension spring (Filter basket)
2.- Placemnent of tension spring.
3.- Placing portafilter tension spring.



Porta-filter & filter basket for 2 espresso dosis



Porta-filter & filter basket for 1 espresso dosis



17.2. Portafilter locking into the group

The porta-filter has two little wings at each side; these ones must be aligned with the screw slots in the group. Then turn the porta counter-clock wise till the porta-filter handle is perpendicular to the espresso machine.

CORRECT POSITION OF THE PORTA-FILTER IN THE GROUP



CORRECT



NOT INSERTED ENOUGH



THE GROUP JOINT IS WORN OUT

17.3. Espresso brewing

- Unlock and remove the porta - filter from the group head.
- Fill the basket filter of the porta-filter with the right amount of coffee (it will depend on the filter's basket size). For best results use freshly grinded coffee.
- Press down the coffee with the coffee tamper.
- Insert the filled porta – filter into the group head, and lock it in; be sure that it is correctly locked in place. Place one /two cup beneath the spout.
- Select the desired option from the switchboard, if yours is an electronic machine, or turn on the brew switch (in pulser models).

KEEP ALWAYS THE PORTAFILTER INSERTED IN THE GROUPHEAD TO KEEP IT WARM. This is very important to maintain it in an optimal temperature as to get the best espresso.

17.4. Heating-up liquids

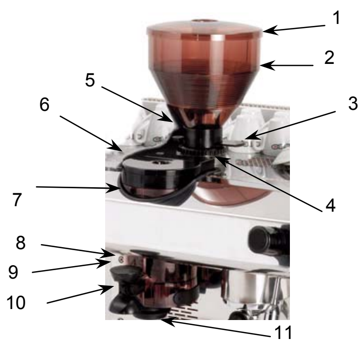
- Place the steam wand over the tray and open a bit the steamer knob, in order to allow condensed water drops be ejected.
- Close the steam knov.
- Immerse the steam wand in the liquid to be heated up.
- Open up the steam knob so it will start to heat the liquid (with open tap, do not take the wand out of the liquid until closed; you could be injured with projected water). Once finished the process close the tap and remove the liquid container.
- Once finished the process, orient the steam wand over the drip tray and open up the steam knob to clean leftovers of milk or other liquids, inside the steamer. Close the knob and clean the outside of the steamer with a damp cloth.

17.5. Hot water for infusions

- Place a recipient under the water tap, where you want to get the hot water.
- Open the water knob,
- Close the water knob when reached the desired volume of water.

18. Coffee machine with built-in grinder

1 BEAN HOPPER LID
2 BEAN HOPPER
3 BEAN HOPPER GATE
4 COFFEE GRINDING ADJUSTMENT DISK
5 GRINDING TRIGGER
6 GROUND COFFEE DOSAGE DEVICE LID
7 GROUND COFFEE DOSAGE DEVICE
8 GRINDER ON/OFF SWITCH
9 DOSAGE DEVICE LEVER
10 COFFEE TAMPER
11 GROUND COFFEE OUTLET



18.1. Previous operations before starting-up the coffee grinder

- Check that the bean hopper (2) is correctly fitted in place.
- Lift up the bean hopper lid (1), fill the bean hopper (2) with coffee beans and close it again.
- Slide open the bean hopper gate (3) to the position that allows the coffee getting into the grinder.

18.2. How to obtain a grinded coffee dosage

- Place the porta filter under the grinded coffee outlet (11).

- Pull from the ground coffee dosage device lever (9) towards you in order to obtain a dosage and release the coffee dosage device lever free.
- Place the porta filter under the coffee tamper (9) and push it upwards in order to compact the coffee.

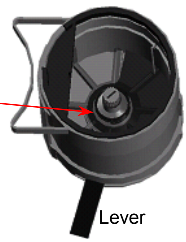
18.3. Adjusting the grinding degree of coffee

You can adjust the grinding degrees (thinner ground coffee/coarser ground coffee) as follows:

- **If you want to obtain thinner grinded coffee**: Maintain pressed the millstone trigger (5)(models till 2009) while turning right the setting grind wheel (4), then release the trigger.
- **If you want to obtain a coarser grinded coffee:**. Maintain pressed the millstone trigger (5) (models till 2009) while turning left the setting grind wheel (4), then release the trigger.

18.4. Adjusting of the grinded coffee quantity per dosis

- Switch OFF the grinder general switch, (8).
- Remove ground coffee dosage device lid (6).
- In order to get lower dosage: Turn the coffee grinding adjustment disk clockwise.
- In order to get higher dosage: Turn the coffee grinding adjustment disk counter clockwise.
- Re-install the ground coffee dosage device lid (6) in place.



Note; as to measure 7 grs of grinded coffee you get a measuring spoon with the machine.

- If when brewing espresso, it comes out very fast, the grinder is set too coarse.

If when brewing espresso, it comes out very slow, the grinder is set too thin.

Espresso should come out with a slow, thin and continuous flow.

19. Cleaning of the espresso machine

Remember, as to get the best performance from the machine, descale and cleaning are to be observed.

Disconnect the machine from the main supply prior to cleaning the machine. All the body exterior can be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasive or dissolvent products.

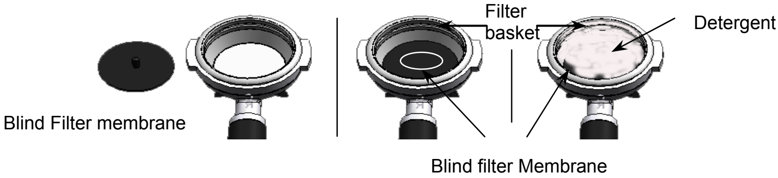
19.1. Cleaning of group

- Unlock & remove the porta filter from the group head.
- Place the blind filter membrane on the filter basket.
- Insert a sachet of detergent into the porta filter. You must use specific detergents for this kind of cleaning, suitable for the cleaning of the group of espresso machines.
- Lock the porta filter into the group head.
- If you have a Pulser machine (no keypad) press the brew switch for 10 seconds, then release for 3 seconds; and then repeat again this action for at least five times more.
- If the machine is of the type Control, (it has keypad), activate the auto-cleaning cycle as follows: Switch off the machine, then keep pressed the button “2 short coffees” and turn on the machine. Now you can release the button; the auto-cleaning will automatically repeat a cleaning cycle.

Important: Once finished the cleaning process, remove the porta filter and run water through the group again to rinse out all remains. Repeat the cleaning process without detergent once more for a perfect result.

“DO NOT MANIPULATE THE PORTA FILTER DURING THE AUTO - CLEANING PROCESS”.

- Cleaning the groups everyday with the filter membrane but without detergent is recommended.
- Cleaning the groups with the filter membrane and detergent is recommended once a week.



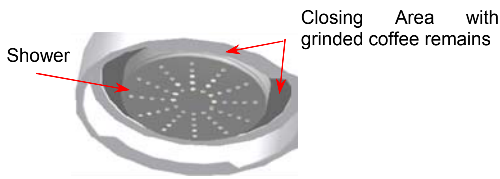
19.2. Cleaning of gasket & shower

When attaching the porta-filter filled with grinded coffee into the brewing group, left overs accumulate in the closing surface. These remains if excessive can prevent a good closing between the porta-filter an the brewing group. Moreover, these remains can even block the output of water through the group.
The solution for this is cleaning:

- Place on the filter basket the blind membrane filter, without detergent.
- Place the porta-filter in the brewing group, without attempting to close it. IT MUST BE LOOSE.
- Connect a continuous espresso (switching or selecting).
- Make an opening - closing movement of the porta in place, without closing it. Water will flow around the porta filter, flowing through the closing surface, cleaning it. Be very careful, as this water is very hot, and can cause burns.

19.3. Shower cleaning

With a scouring pad, whip the shower's area both interior, and exteriorly.

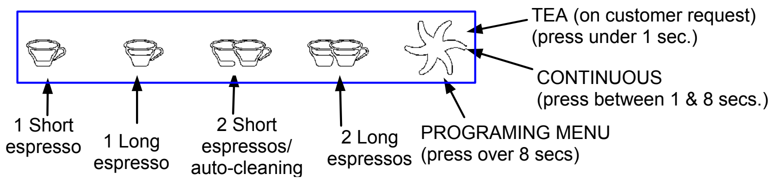


20. Electronic control panel

When having an electronic control panel (5 buttons per brewing group), the machine offers these additional capabilities:

- Volumetric control of four different espresso doses per brewing group.
- Time-controlled hot water dose's control. (on customer's request).
- Automatic filling and level control of the boiler.
- Automatic switch off of the heating element if not enough water. (on customer's request)
- System´s supervision through alarms.
- Serial connection RS-232 with data-reading devices from the control panel to the computer.
- Brewing group auto-cleaning.

The control panel is by default programmed with 4 standard doses (these can be re-programmed as you wish) and a continuous selection. The first four keys (1 short espresso – 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos) brew the programmed amount and then stop automatically; the fifth one brews until stopped.



The continuous button, depending on the duration of the pressing, has 3 functions:
Less than 1 sec.: Activates the hot water for infusions dosing (only in machines without a water tap).
Between 1 and 8 secs.: Continuous espresso output; in order to stop it, we must press the button again.
Over 8 secs: Entry in the programming menu. This is explained in the next paragraph.

20.1. Programming dosage of the control panel

Here we will program the volume of the coffee doses that will be automatically brewed by each selection on the keypad.

- Keep pressed over 8 seconds the button of continuous coffee: all the lights in the keypad will light, but the light of the continuous coffee will flash.
- Within 5 seconds press the button of the coffee selection to be re-programmed (1 short espresso - 1 long espresso – 2 short espressos – 2 long espressos). Notice that all the lights will switch off, except the one of the option selected and the one of continuous brewing.
- The group begins brewing the espresso. When the desired volume of espresso brewed is reached, press again the selection, and this volume will be stored as the programmed dosis.
- Repeat the process with all the other selections that need re-programming. Whenever we have re-programmed each selection, its corresponding light will come off.

Each dosis re-programming must be done with freshly grinded coffee, each time.

In case only one of the selections is to be reprogrammed, act as previously described, re-programming only the one desired; remaining buttons will keep the existing programmed dosis.

Very important: When you re-program any dosis in the left keypad (facing to the machine), this dosis will be stored in every other keypad. This is: If for example we modify the dosis of the 1 short espresso in the left keypad, automatically this newly memorized new dosis will be stored in all the other keypads.

This only happens with the left keypad; if we modify the dosis on any other, it will not overwrite any other.

20.1.1. Example of 1 short coffee programming

Unlock the porta filter from the machine and fill it with fresh ground coffee. Lock it into the brewing group head, place one cup beneath the spout. Press the "*" key pad and keep it pressed for over 8 seconds, until all the green lights are simultaneously flashing. Then press the "short coffee key" pad, and you will see all the green lights switch off, except the option you have selected one of continuous brewing. The machine will start brewing. When the required coffee dose is reached, press the "short coffee key" pad. The light of this option will turn off. This means that programming of this option has been successful. You can re-program again any dosis, or just wait for the electronics to come back to normal status and the lights of the keypad to turn off.

20.2. Programming the dosis for hot water for infusions

In machines that do not have a manual tap for hot water, this option will be enabled. Here how to adjust it:

- Keep pressed over 8 seconds the continuous espresso key, till all the lights turn on, except the ones of continuous espresso, that will flash.
- Press the continuous key for less than 1 second. Water will begin to come out from the hot water wand.
- Press again the same key; the water will stop and the new dosis will be stored.

Different water amounts can be stored in each keypad.

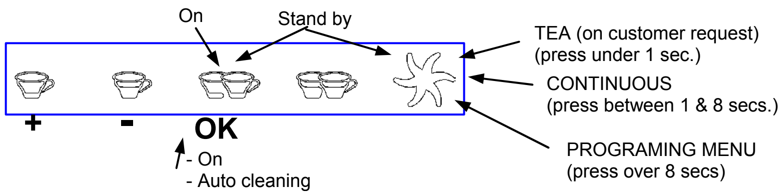
20.3. Alarms and warnings of the electronic control

- When the filling time of the boiler extends over the programmed limit (2 minutes)(lack of water), all the lights of the keypad will flash, and the machine will stop and block. Once solved the problem (not enough pressure of water arriving to the machine), to unblock the machine, turn off and on the machine from the main switch.
- If, when having pressed one selection of the keypad, it takes more than 5 seconds for the electronics to receive impulses from the flow measurer (too thin grinded coffee or problems with the flowmeter), the light of the selected dosis will begin to flash. To disable this warning press again the same key.
- Maximum security time: Every selection has a maximum allowed time for brewing of 5 minutes.

21. Aditional capabilities in machines with display

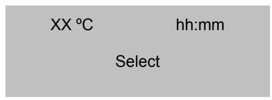
When having an electronic display, besides the aforementioned functions, there are many extra functions available:

- Automatic daily switch ON/OFF; "Stand by" function.
- Time management: Current day and time.
- Advertising display.
- Digital control and visualization of the temperature of the boiler through the display.
- Maximum control of temperature in the boiler through PID technology.
- On-display help for re-programming and adjusting.
- Visual alarm to warn about the need of regeneration of the water softener filter.



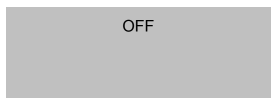
21.1. Espresso machine status

The espresso machine has 3 possible status (this is only valid for display machines):

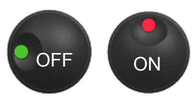


- *ON status:* The machine is active and ready for brewing espresso. Generally when switching on the main switch, the machine will enter this status.

stand by Status. The main switch is ON, but the espresso machine is off, and this is shown in the display. – To arrive to this status, being the machine with the main switch ON, and the machine in ON status, press the continuous key, and without releasing it, press the 2 short coffees key. The machine will show "OFF" on the display. To get out from this status, press the 2 short espressos, the machine will come back to the ON status.

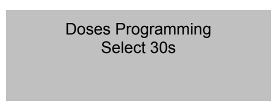


- OFF status. The espresso machine is totally disconnected.



21.2. Access to aditional menus

- Keep pressed over 8 seconds the continuous espresso key on the left keypad.
- (Entering programming). Now all the keypad lights will light up continuously, but the one of continuous erogation that will flash intermittently. At this point of the menu, we can adjust the volumes of the different dosis of each selection, as explained in previous point **8.1** "**Programación de las dosis en la** centralita electrónica". In the display will appear the message shown.



- Now, press again the continuous button, untill the display shows "Clock adjust" on the display: From this point we get acces to the different settings. – Enter this menu by pressing the button "two short coffees" (OK).



21.3. Clock adjust: adjusting hour, minutes and day

Once pressed the button "two short coffees" (OK) while "Clock adjust" was displayed, the adjusting of the clock begins.

- Adjust the hour: while the hour is blinking, increase or decrease its value by pressing "+" (one short espresso) or "-" (one long espresso). When the right value is reached, accept it by pressing "OK" (two short espressos). Then it begins with the minutes adjusting.

Clock adjust	
Hh:mm	Day

- While the minutes are blinking, we can increase or decrease its value by pressing "+" (one short espresso) or "-" (one long espresso). When the right value is reached, accept it by pressing "OK" (two short espressos). Then the day of the week can be adjusted in the very same way ("+", "-" & "OK").

After having adjusted all previous values, when pressing "OK" (two short espressos) the "Auto On" / "Auto Off" menus are shown.

21.4. Auto On/off

After accepting the adjusting made in the time & day by pressing "OK" (two short coffees), we enter in the programming of the automatic connection and disconnection of the machine.

- As to modify the time at which the machine automatically gets into the "ON" status: While the hour is blinking, , increase or decrease its value by pressing "+" (one short espresso) or "-" (one long espresso). When the right value is reached, accept it by pressing "OK" (two short espressos). Then the minutes will blink, and will be adjustable in the same way than the hour ("+", "-" & "Ok").

Auto On/Off
On: hh:mm

- Note: By default, this first value will be: On: - - : - - this means that the function is disabled. As soon as we modify the value, and it become different from - - : - - the function will be enabled. If we prefer to leave this function disabled, just accept by pressing "OK" while the adjusted value is - - : - - .

- Now, while the auto-disconnection time blinks, increase or decrease its value by pressing "+" (one short espresso) or "-" (one long espresso). When the right value is reached, accept it by pressing "OK" (two short espressos). Then the minutes will blink, and will be adjustable in the same way than the hour ("+", "-" & "Ok"). With this final acceptance, we will proceed to the next adjusting menu.

Auto On/Off
Off: hh:mm

21.5. Day Off adjustment

If automatic On and Off times have been assigned, a day off can be enabled in which the machine will not switch on: the day off.
Note that if the function of Auto On/Off was not enabled, this menu will not appear.
To adjust the day Off, press "+" (one short espresso) or "-" (one long espressos, as needed, till reaching the desired value; then accept it by pressing "OK" (two short espressos).

Closed on
Day

- Note: By default, this setting will be: - - : - - this means that the function is disabled. As soon as we modify the value, and it become different from - - : - - the function will be enabled. If we prefer to leave this function disabled, just accept by pressing "OK"(two short espressos) while the adjusted value is - - : - -

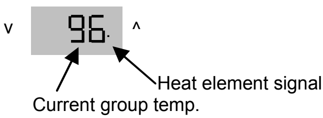
22. Temperature control in Multi-Boiler machines

If the machine is a multi-boiler machine, it will have a digital temperature adjusting system, independent for each brewing group.
There are the following types of multi-boiler machines depending on the machine line:

- 1 group 2 boilers.
- 2 groups 3 boilers
- 3 groups 4 boilers.

The temperature control is performed by a PID thermostat, which get an unbeatable temperature output stability and control.

22.1. Normal mode



Note that in each brewing group there is a numeric display and two keypads: "**^**" y "**v**". Corresponding to each thermostat
During normal mode, each display shows the current temperature for each group.
The little dot shows when the heating element is active in each boiler. "Heating element signal".

22.2. Disconnection of each thermostat

Pressing the button "**^**" for more than 2 seconds, will make the corresponding thermostat to turn off; the display will show "OFF" and the group will begin to cool down.



22.3. Conection of each thermostat

To activate each thermostat (if it was "oFF") press any of the buttons "**^**" or "**v**". It will switch to normal mode.

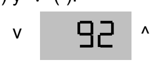
22.4. Adjusting group temperature

To adjust the temperature set for each group, proceed as following:
Being the machine connected and the thermostat in normal mode:

- Press briefly the button "v". The thermostat will show on the display the message "PrG":



- Inmediately, press briefly the button "^", the display will show the setting temperature "set point".
- Increase or decrease the value of this temperature through the buttons: "^" (+) y "v" (-).
- Have in mind, that after 3 seconds since the last actuation on the buttons, the thermostat will automatically come back to the normal mode.



22.5. Factory defaults / Reset of parameters

If, due to any reason, the working parameters of the thermostat became de-configured, or just an abnormal performance of the brewing group temperature was observed; don't have any doubt, it will be very likely solved by resetting the parameters of the thermostat, coming it back to factory defaults. To perform a factory reset:

- Being the machine switch off, keep pressed the button "**^**" and turn it off without releasing it.
- When the machine shows "PrS", release the button.
- To get to normal mode, just switch off and again on the machine from the main switch..



22.6. Alarms of the thermostat



Case the temperature probe got disconnected, the display will show the error "A1".
Case the temperature probe got shor-circuited, the display will show the error "A2".



23. Possible anomalies

23.1. Failures produced by lime

The coffee does not come out at a appropriate temperature:

- The outlet tubes of heat exchangers are clogged by lime.

Water does not come out from the groups:

- Lime blocks the water getting through .

Ninety percent of failures are caused by scale build-up in the machine when none water treatment operation is done. Is very easy to avoid this kind of failure by performing the regular maintenance of the water treater.

23.2. Problems due to grind setting

Coffee comes out very fast:

- Adjust the grinder setting, the grind is too coarse.

Coffee comes out very slow:

- Adjust the grinder setting, the grind is too fine.

If you observe any malfunctioning in the coffee machine contact the technical service.

24. Recommendations

- You should clean every day the group without soap, only with the blind membrane / filter basket and water.
- You should clean the group with espresso detergent (as described in this manual), at least once a month.
- You should regularly re-generate the water softener device.
- Use freshly grinded coffee as to preserve the properties, aroma and flavor of the moment the coffee is used.
- In order to obtain a good expresso coffee, remember that both the brewing group and the portafilter must be hot and at a constant temperature; so keep the portafilter placed in every moment into the group.

25. Cautions

- When you are brewing espresso do not attempt to take out the porta-filter. Boiling water at high pressure could be projected and cause you burns.
- Never manipulate the inside of the machine; this must be done only by authorized technicians.
- Do not insert any kind of things inside the openings & ventilation holes of the machine.
- Check frequently the drip tray water sink .
- Do not allow children to use or touch the machine; it has hot surfaces that could cause them burns.
- Do not use the machine with wet hands, wet feet or barefoot.
- If you want to disconnect the machine from the electrical outlet, do not pull from the wire; remove it by pulling from the electrical plug.
- If you have any problem contact the technical service.

The manufacturer holds the rights to modify the machine without prior announcement.

26. INDEX

LISEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET ENTRETAIN AVEC ATTENTION AVANT D'INSTALLER OU COMMENCER À UTILISER LA MACHINE À CAFÉ

27. Installation de la machine à café

La machine à café doit être installée parfaitement horizontale, sur son meuble cafetier (pour cela on doit utiliser les pieds de réglage) afin que le café soit réparti de façon égale, dans toutes les tasses à café.

27.1. Installation électrique

L'installation électrique de la machine à café, doit être réalisée par personnel qualifié, suivant toujours les suivantes indications de sécurité:

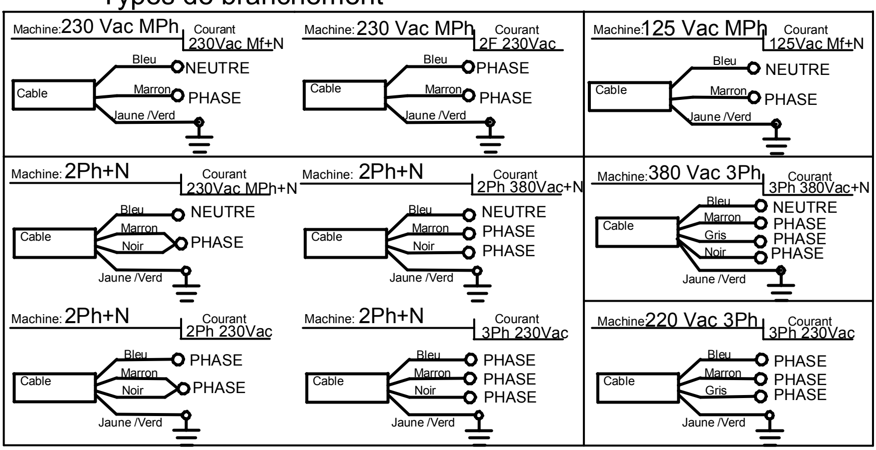
- Vérifiez que les données électriques qui figurent sur la plaque des caractéristiques de la machine, correspondent bien à votre installation du local ou domicile.
- Obligatoirement la machine doit être branchée sur un socle de prise de courant avec prise de terre selon la normative de votre pays.
- Vous devez protéger la ligne électrique du lieu de l'installation avec un interrupteur magnétothermique de Il doit avoir un relais différentiel approprié aux caractéristiques de l'installation .
- Il faut s'assurer que la section des câbles de l'installation sera l'appropriée pour l'intensité consommée par la machine à café.
- Ne pas utiliser des rallonges, adaptateurs, et des prises multiples pour la connexion de la machine au réseau électrique.

Le fabricant n'est pas responsable des lésions ou dommage à la santé sur les personnes et / ou animaux, ainsi comme les dommages matériaux qui pourraient occasionner une mauvaise installation de la machine à café.

27.2. Types de branchement

Consultez sur la plaque de caractéristiques de la machine, quel type est le votre, Vous pourrez connecter la machine comme ci-dessous :

Types de branchement



27.3. Installation hydraulique

Utilise le manchon flexible incorporé dans la machine, brancher-le au réseau d'eau avec 3/8 '' mâle et une vanne de passage. **Il est obligatoire d'intercaler un filtre de calcaire entre la vanne de passage et la machine** (dans la dotation il y a un autre tuyau de 50 cm, pour faire cette connexion). Dans un chapitre

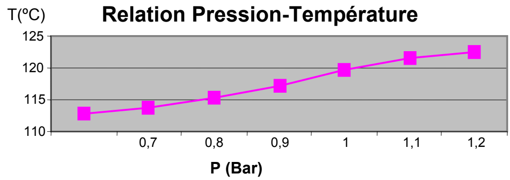
postérieur on expliquera comment régénérer les résines du filtre de calcaire pour qu'elles continuent retenant les particules de calcaire.

28. Charge de l'eau dans la chaudière

Ces machines ont la charge de la chaudière automatique.

28.1. Manomètre

Le manomètre de la chaudière (opt.), nous montre la pression dans la chaudière de la machine.
Il y a un relation directe entre cette pression et la température de la chaudière.



29. Mise en marche

- Ouvrir la vanne de passage d'eau, externe a la machine à café.
- Si la machine a un indicateur de niveau d'eau, remplir entre le mini et maximum.
- Connecter l'interrupteur général
- Actionner l'interrupteur d'écoulement de café, ou le boîtier électronique, jusque l'eau sorte d'une façon continue, par les groupes d'écoulements.
- Ouvrir le robinet de vapeur, et vérifier que la vapeur sorte.

"Le voyant rouge, nous indique que la machine est en train de se chauffer. Quand il s'éteint, cela nous indique que la machine atteint la température idéale".

29.1. Le porte-filtre dans le groupe

1.- Ressort de fermeture
2.- logement du ressort dans le porte-filtre
3.- Placement du ressort .

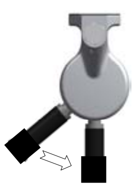


Maintenant introduisez le filtre.

Porte-filtre et Filtre pour deux cafés



Porte-filtre et Filtre pour un café



29.2. Emplacement du porte-filtre dans le groupe

Le porte-filtre a sur ses côtés deux encoches, les quelles doivent coïncider avec deux entrées du groupe, lorsque ça s'emboite, tournez-le de gauche à droite afin que le manche reste perpendiculaire à la machine.

POSITION CORRECTE DU PORTE-FILTRE DANS LE GROUPE



CORRECTE



PAS ENTRÉ SUFFISAMENT



LES JOINTS SONT USÉS

29.3. Ecoulement du café

- Retirer de la machine à café le porte-filtre.
- Charger dans le porte-filtre la quantité désirée de café moulu, afin d'obtenir un café a votre goût fraîchement moulu (avec le porte-filtre approprié).
- Presser le café avec le presse café.
- Placer le porte-filtre dans le groupe, en s'assurant que celui-ci est bien ajusté, mettre la tasse sous la sortie du porte-filtre.
- Sélectionner l'option désirée sur le boîtier électronique ou pressez l'interrupteur d'écoulement (d'accord au modèle)

ON DOIT TOUJOURS LAISSER LE PORTE-FILTRE SERRÉ DANS LE GROUPE. Cela est important pour le maintenir toujours à la température idéale, et obtenir un bon express.

29.4. Chauffage des liquides

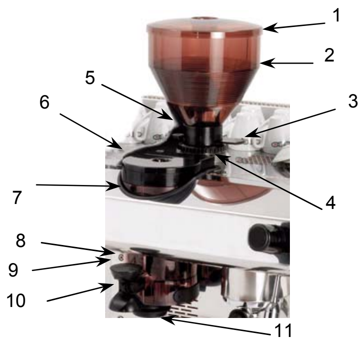
- Placer la buse jet de vapeur, au-dessus de la grille du bac de récupération, tourner le robinet peu â peu afin de laisser évacuer les restes d´eau condensée dans la buse..
- Fermer le robinet de vapeur.
- Mettre la buse jet de vapeur dans le liquide a chauffer.
- Ouvrir le robinet et commencé à chauffer (avec le robinet ouvert ne retirer jamais la buse jet de vapeur du liquide, cela pourrait provoquer des brûlures).
- Lorsque qu´on a finalisé, replacer la buse au-dessus de la grille du bac et ouvrir le robinet pour nettoyer l´intérieur de la buse, fermer le robinet et avec une éponge humide nettoyer l´extérieur de la buse.

29.5. Extraire l'eau chaude pour instructions

- Mettre un récipient dessous la buse d´eau.
- Ouvrir le robinet d´eau jusqu´à la quantité d´eau désirée.
- Fermer le robinet.

30. Machines avec moulin incorporé

1 COUVERCLE DE LA TREMIE DES GRAINS DE CAFE
2 TREMIE
3 VERROU D´ACCES DU CAFÉ
4 COURONNE POUR LA REGULATION DE LA MOULUE DE CAFÉ
5 DETENTE DE SÉCURITE DE LA MEULE
6 COUVERCLE DU DOSEUR DU CAFE MOULU
7 DOSEUR DU CAFÉ MOULU
8 INTERRUPTEUR ON/OFF DU MOULIN
9 LEVIER DU DOSEUR
10 PRESSE POUR LE CAFÉ MOULU
11 SORTIE DU CAFÉ MOULU



30.1. Opérations préalables à la mise en marche du moulin

- Vérifier que la trémie (2) sois bien placée.
- Lever le couvercle (1) de la trémie du moulin à café (2), remplir la trémie de café en grain et fermer le couvercle.
- Déplacer le verrou d´accès du café (3) à la position qu´il permet le passage du grain de café dans le moulin, tirer le verrou.

30.2. Pour obtenir une dose de café moulu

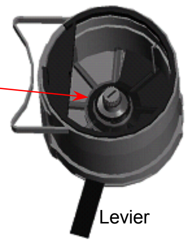
- Placer le porte-filtre sur le support porte-filtre, qui est sous l´ouverture de la sortie du café moulu.
- Tirer sur le levier (9) du doseur, pour faire tomber le café moulu.
- Placer le porte filtre sous le presse café moulu (10) et presser vers le haut pour comprimer le café.

30.3. Réglage de la moulue du café

On pourra obtenir une moulue plus fine ou plus grosse:
a) **Pour obtenir une moulue plus fine.** Maintenir la détente de la meule(5) pour faire tourner la couronne de régulation de la moulue du café(4) vers la droite, après lâcher la détente de sécurité.
b) **Pour obtenir une moulue plus grosse.** Maintenir la détente de sécurité de la meule (5) pour faire tourner la couronne de régulation de la moulue du café (4) vers la gauche, après lâcher la détente.

30.4. Régulation de la quantité de café moulu par dose

- Déconnecter l´interrupteur général du moulin, (8).
- Enlever le couvercle du doseur de café moulu (6).
  - Pour obtenir une dose petite : tourner l´écrou de régulation dans le sens horaire.
  - Pour obtenir une dose plus grande: Tourner l´écrou de régulation dans le sens antihoraire.
- Poser le couvercle du doseur du café moulu (6).



Pour doser une quantité de 7 gr de café moulu, aligner le disque de l'intérieur du doseur, avec la marque sérigraphiée de 7 gr (dose standard).

- Si le café sort très rapidement, le café est moulu trop gros.
- Si le café sort très lentement, le café est moulu trop fin.
- Le café doit sortir d´une forme lente et continue.

31. Nettoyage de la machine à café

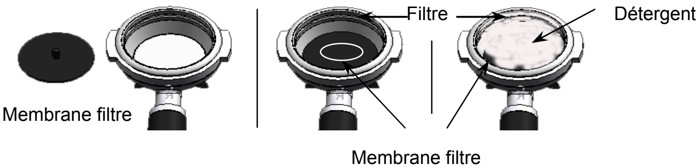
N'oubliez pas que la machine à café est un outil de travail à votre commerce, pour qu'elle est en conditions optimales, il faut considérer détails comme le nettoyage de la machine et la décalcification. Débrancher la machine avant de la nettoyer. Toutes les parties extérieures de la machine peuvent se nettoyer avec une éponge humide, en utilisant des détergents non agressifs.
Ne pas utiliser dissolvants et dégraissants.

31.1. Nettoyage du groupe d'écoulement

- Enlever le porte filtre de la machine.
- Mettre dans le porte-filtre la membrane filtre.
- Introduire le détergent dans le porte-filtre. On doit utiliser des détergents spéciaux pour nettoyer le groupe d'écoulement.
- Introduire le porte-filtre dans la machine a café.
- Si la machine n'a pas de boîtier électronique, pressez le bouton d'écoulement pendant 10 secondes et répétez cette opération minimum 5 fois.
- Si la machine a un boîtier électronique. Déconnecter la machine avec l´interrupteur général.. Appuyer la touche 2 cafés courts du boîtier électronique, en même temps connecter la machine sans laisse d´appuyer, d´une forme automatique commencera le processus d´auto nettoyage du groupe, et on peut lâcher la touche.

Important: Une fois finalisé le cycle de nettoyage avec le détergent, démonter le filtre et le rincer. Répeter le nettoyage du groupe mais sans le détergent pour une parfaite élimination de restes.
”NE PAS TOUCHER LE PORTE-FILTRE PENDANT LA PHASE DE NETTOYAGE”.

- Il faut nettoyer le group sans détergent, seulement avec la membrane et de l'eau, chaque jour.
- Il faut nettoyer le group avec détergent, une fois par semaine.



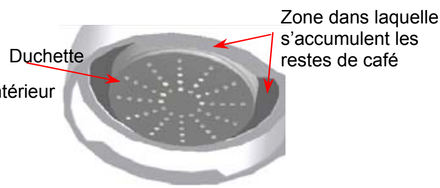
31.2. Nettoyage des douchettes et joints

Quand on place le porte-filtre avec du café moulu dans le group d'écoulement, les restes du café s'accumulent dans la fermeture entre les deux. Ces restes de café peuvent empêcher un bon ajustement du porte-filtre dans le group. Aussi, ces restes peuvent arriver à gêner la sortie de l'eau par la douche du groupe.
La solution pour tout cela est le nettoyage.

- Placer la membrane filtre dans le filtre, sans détergent.
- Placer le porte-filtre dans le groupe, sans fermer : IL DOIT RESTER LÂCHE.
- Presser le bouton d'écoulement de café (ou le bouton de café continue du boîtier)
- Faire un mouvement avec le porte-filtre de ouvrir-fermer-ouvrir le porte-filtre sans arriver à le fermer.
- Cette opération doit se faire avec attention et soin, parce que l'eau chaude sortira par les bords du porte-filtre, en nettoyant la gomme. Si vous ne faites pas attention, un accident peut devenir.

31.3. Nettoyage de la douchette

Avec une éponge, frotter la zone de la douchette, à l'intérieur

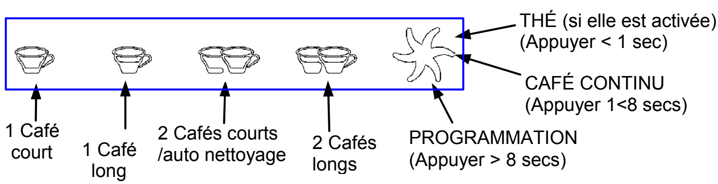


32. Boîtier électronique

Si votre machine est équipée avec boîtier électronique, celle-ci vous offre les fonctions suivantes :

- Contrôle volumétrique des quatre différentes dose s de café de chaque groupe.
- Contrôle de la temporisation de la dose de thé (si elle est activée)
- Contrôle et gestion de la charge de la chaudière, et Sauve résistance. (si elle est activée)
- Supervision du système à travers d'alarmes.
- Connexion serial RS-232 avec des dispositifs de lecture des données de la centrale à l'ordinateur.
- Auto-nettoyage du groupe.

Le boîtier est programmé avec 4 doses standard (elles sont reprogrammables à votre goût, voir programmation) et un écoulement continue. Les quatre premiers boutons (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) sont de déconnection automatique, et le cinquième est de café continue.



Le bouton du café continu, en dépendant du temps qu'il est pressé, a trois fonctions:

- Moins d'une seconde: il active le dosage de l'eau pour thé (seulement pour les machines sans robinet d'eau)
- Entre 1 et 8 secondes: sortie d'un café continue ; pour le déconnecter il faut le presser de nouveau.
- Plus de 8 secondes : il entre en programmation de dosage du café. Cela est expliqué a continuation.

Très important: Quand on programme n'importe quelle dose du boîtier gauche (en regardant la machine en face) cette dose se mémorise dans tous les boîtiers.

Exemple: Si on change la dose du bouton d'un café court du boîtier gauche, automatiquement la nouvelle dose que on a mémorisé, est aussi mémorisé au bouton d'un café court des autres boîtiers.

Cela ne se passe que sur le boîtier gauche, si on change la programmation de l'autre boîtier, on change seulement celui ci.

32.1. Programmation des doses du boîtier électronique

Nous allons programmer la dose de café, que nous voulons quelle sorte automatiquement.

- Maintenir l'option de café continue pressée pendant 7 secondes, toutes les lumières du boîtier s'illuminent, à exception de celle du café continue qui le fait clignotant.
- Presser la dose de café que vous voulez programmer (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs). Vous verrez que toutes les lumières s'éteignent, à exception de l'option que vous avez choisi et celle du café continue. L'écoulement du café commence.
- Quand vous avec obtenu la dose désirée, pressez une autre fois la sélection de dose de café que vous avez choisi pour finir l'écoulement du café, et ça sera mémorisé.
- Répétez le procès avec les autres types de dosage. Quand nous aurons la dose reprogrammée sur une sélection, la lumière correspondante ne restera pas illuminée.

La programmation des doses de café doit se faire chaque fois avec du café nouveau dans le filtre.

Si vous désirez reprogrammer seulement une des options: (1 café court – 1 café long – 2 cafés courts – 2 cafés longs) procéder seulement sur le bouton correspondant, les autres resteront comme ils étaient mémorisés.

32.1.1. Example de la programation d'un café court

Enlever le porte-filtre de la machine à café et placer une dose fraiche de café dans le filtre. Introduire le porte-filtre dans la machine à café, placer une tasse sous le porte-filtre et presser l'option de café continue jusqu'à ce que toutes les lumières du boîtier sont allumées. En ce moment, presser un café court, toutes les lumières s'éteignent à exception de celle d'un café court et celle du café continue, et commencera l'écoulement du café. Quand vous avez obtenu la dose désirée, presser de nouveau le bouton d'un café court. L'érogation du café finira et toutes les lumières s'illumineront à exception de celle d'un café court. Cela veut dire qu'elle est programmée. Si vous voulez reprogrammer une dose de café vous pouvez le faire, si non, attendez à que toutes les lumières du boîtier s'éteignent. .

Les lumières du boîtier mettent 30 secondes à s'éteindre.

32.2. Programmation de la dose d'eau pour thé

Cette fonction sera habilitée sur les machines qui n'ont pas de robinet d'eau.

Maintenir pressé plus de 8 secondes le bouton de café de n'importe quel boîtier. A continuation toutes les lumières s'allumeront d'une façon continuée, à exception de celle du café continu qui clignotera.

- Presser le bouton du café continu pendant moins d'une seconde.
- L'eau commence a sortir par la lance.
- Pressez de nouveau pour arrêter et la nouvelle dose d'eau sera mémorisée.

Vous pouvez mémoriser différentes doses par boîtier.

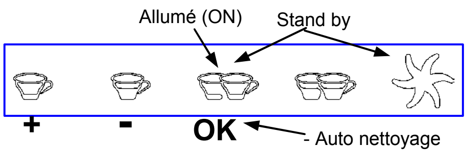
32.3. Alarmes du boîtier électronique

- Quand le temps de remplissage de la chaudière est supérieur au programmé (2 minutes (manque d'eau) toutes les lumières du boîtier s'illuminent et la machine s'arrête. Pour la débloquer il faut la connecter de nouveau dès l'interrupteur général.
- Si quand on presse une dose de café, le boîtier mets plus de 5 secondes à recevoir les impulses du compteur volumétrique (café trop fin ou problèmes au volumétrique), la lumière de la dose que on a pressé commence a clignoter. Pour la débloquer in faut presser la dose une autre fois.
- Maximum temps de sécurité. Toutes les doses ont un maximum temps d'écoulement de 5 minutes.

33. Fonctions additionnelles des machines avec display

Si votre machine a un display, elle a ces fonctions additionnelles :

- Contrôle automatique de connexion et déconnexion quotidienne de la machine à café.
- Gestion de la montre: Heure et date actuelle.
- Display publicitaire.
- Gestion de mémorisation des infusions et cafés écoulés.
- Visualisation et contrôle digital, de la température de la chaudière à travers du display.
- Contrôle maximal et précision de la température à travers la technologie PID.
- Aide sur le display pour programmation et réglages.
- Alarme visuelle, pour la régénération du dépurateur de calcaire.
- Sélecteur de langues de lecture.
- Aide et information sur l’écran durant la reprogrammation.



33.1. États de la machine à café

La machine à café possède 3 états (seulement pour machines avec display):

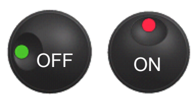
- État allumé: La machine est active et préparée pour faire le café.. Normalement quand on connecte l’interrupteur général, la machine entre dans cet état.

XX ºC hh:mm
Sélection

- État *stand by*. L’interrupteur général est en MARCHE, mais la machine de café est éteinte. Elle arrive à cet état dès l’état allumé en pressant le bouton du café continu et sans lâcher, pressez celui de 2 cafés courts. La machine montrera ARRET sur le display. Pour sortir de cet état, presser le bouton de 2 cafés continus, la machine retournera à l’état de allumé.

OFF (ÉTEINT)

- État éteint : La machine à café, est totalement débranchée.



33.2. Access aux menus additionnels

- Quand la machine est dans l’état “ALLUMÉ”, Maintenir appuyé + de 8 secondes le bouton de continu du boîtier gauche.
- (Entrer dans programmation). ensuite toutes les lumières s’allumeront alors de façon continue, sauf celle du café continu qui s’allumera de façon intermittente. Le display montrera le message suivant. A cette part du menu, on peut régler le volume des doses de chaque sélection, comme il s’explique au point….”. Le display montrera le message suivant.

Program. doses
Sélection en 30s

- Maintenir pressé une autre fois le bouton de café continu jusqu’à ce que vous voyez l’option « set horloge » au display: A partir d’ici on a accès à différentes fonctions. – Accepter dans ce menu en pressant le bouton de deux cafés courts (OK).

33.3. Set horloge: pour modifier l´heure, minutes et jour

Quand on a pressé le bouton de 2 courts (OK) quand le “Set horloge” était sur l’écran, on entre au réglage de l’heure de la machine.

- Ajuster l'heure: pendant qu'elle clignote, augmenter or diminuer la valeur en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, accepter en pressant "OK" (deux cafés courts). En pressant "OK" on passe à ajuster les minutes.

Set Horloge	
Hh:mm	Jour

- Pendant que les minutes clignotent on peut augmenter ou diminuer sa valeur en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, accepter en pressant "OK" (deux cafés courts). En pressant "OK" (deux cafés courts)on passe à ajuster le jour de la semaine de la même façon ("+", "-" et "OK").

Après avoir ajuster les valeurs antérieurs, en pressant "OK" (deux cafés courts) on passe au menu d'allumé et arrêt automatique (Auto On/off).

33.4. Auto On/off

Quand on accepte le réglage donné à l'horloge et au jour, en pressant "OK" (deux cafés courts),on entre dans la Programmation de l'heure d'allumé et arrêt automatique de la machine à café: d´allumage et arrêt automatique de la machine à café.

- Pour modifier l'heure d'allumage, pendant que l'heure clignote, augmenter ou diminuer sa valeur en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correct, acceptez-le en pressant "OK" (deux cafés courts), alors on passe à ajuster les minutes d'allumage automatique de la même façon ("+" y "-" et accepter avec "OK").

Auto On/Off
On: hh:mm

- Note: Par défaut on trouvera ce premier réglage comme: On: - - : - - cela veut dire que la fonction est déshabilitée. Dès qu'on change la valeur et elle est différente de - - : - - la fonction sera habilitée. Si on préfère laisser cette fonction déshabilitée, ça suffira qu'on accepte en pressant "OK" (deux cafés courts) pendant que la valeur sélectionnée soit - - : - -.

- A continuation, pendant que l'heure d'arrêt clignote, augmenter ou diminuer cette heure en pressant "+" (un café court) ou "-" (un café long). Quand la valeur est correcte, acceptez en pressant "OK" (deux cafés courts), avec cette acceptation on passe au menu suivant de réglage...

Auto On/Off
Off: hh:mm

33.5. Réglage du jour de repos

Si on a habilité et ajusté les heures d'allumé et arrêt automatique, on peut habiliter un jour de la semaine quand la machine ne s'allumera pas automatiquement, un jour de repos
Note: Si la fonction de Auto On/off n'est pas habilité, ce menu n'apparaitra pas.
Pour changer le jour de la semaine de repos, pressez "+" ou "-" (un café court ou un café long) comme c'est convenable, jusqu'à arriver à la valeur appropriée, pour accepter, pressez "OK"

Jour de repos
Jour

- Note: Par défaut on trouvera ce règlement comme: - - - - cela veut dire que la fonction es déshabilitée. Dès qu'on modifie la valeur et elle est différente de: - - - - la fonction sera habilitée. Si on préfère laisser cette fonction déshabilitée, on n'a qu'à accepter en pressant "OK" (deux cafés courts) pourvu que la valeur sélectionnée soit: - - - -

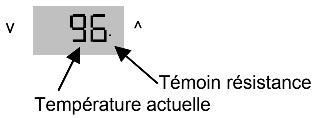
34. Control de température aux machines multi-chaudière

Si votre machine est du type multi-chaudière, vous disposez d'un ajustement digitale de la température Independent pour chacun des groups d'écoulage.
Il y a trois types de machines Multi-chaudière:

- 1 groupe 2 chaudières.
- 2 groupes 3 chaudières
- 3 groupes 4 chaudières.

Le control de la température se fait avec une logique du type PID, cela obtiens une stabilité de temperature de sortie de l'eau imbattable.

34.1. Fonctionnement normal



Vous verrez sur chaque group d'écoulage un display numérique et deux boutons "**^**" et "**v**".
Pendant le fonctionnement normal, chaque display montre la température actuelle de chaque groupe.
Le point indiques quand la résistance de chacun d'eux s'active "Témoin résistance".

34.2. Déconnexion

Si vous pressez le bouton "**^**" pendant 2 secondes, le thermostat correspondant se déconnectera; son display montrera "OFF" et le groupe commencera à se refroidir.



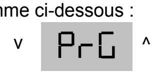
34.3. Connexion

Pour activer le thermostat (s'il était en mode "off"), pressez un des boutons "^" ou "v".

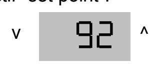
34.4. Ajustement de la température du groupe

Pour ajuster la température a laquelle le thermostat maintiendra le groupe, procédez comme ci-dessous :

- Avec la machine connectée, et le thermostat en fonctionnement normal :
- Pressez brièvement le bouton "v". Le thermostat montrera sur l'écran PrG":



- Immédiatement, pressez le bouton "**^**", le display montrera la température objectif "set point".
- Augmentez ou diminuez la valeur de cette température avec les boutons "^" (+) et "v" (-).



- Considérez que après 3 secondes de pression du dernier bouton, le thermostat revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.

34.5. Reset de paramètres

Si pour quelque raison, les paramètres perdent le réglage de fonctionnement, ou vous observez un fonctionnement anormal de la température du groupe; vous pouvez arranger très probablement tous ces problèmes en resetant les paramètres du thermostat.
Pour faire un reset de paramètres, suivez les pas suivants:

- Avec la machine éteinte, maintenir pressé le bouton "**^**" et connecter la machine sans lâcher le bouton.
- Quand le display montre "PrS", libérez le bouton.
- Pour passer au mode de fonctionnement normale, allumer et éteindre la machine une autre fois.



34.6. Alarmes

En cas de déconnection du câble de la sonde de température, le display montrera l'erreur "A1".



En cas de sonde de température court-circuitée, le display montrera l'erreur "A2".



35. Possibles anomalies

35.1. Pannes produites par le calcaire

Le café ne sort pas à la température adéquate :

Obstruction de calcaire dans les tubes de sortie des inter-changeurs de chaleur et gicleur du groupe d'écoulement.

L´eau ne sort pas par un des groupes:

Incrustations de calcaires.

Le 98% des pannes de la machine à café sont produites à cause de ne pas utiliser de l´eau dépurée de calcaire, s'introduisant dans la machine a café,. Cette panne est très facile à éviter, simplement en utilisant de l'eau dépurée de calcaire.

35.2. Problèmes par le moulage du café

Le café sort très rapidement:

-Régler le moulin à café. Le café est moulu trop gros.

Le café sort très lentement:

-Régler le moulin. Le café est moulu trop fin.

Si vous observez des anomalies dans la machine à café, appelez le service technique.

36. Conseils

- Nettoyage du groupe sans détergent tous les jours.
- Nettoyer des douchettes tous les jours.
- Nettoyer le groupe avec détergent une fois par semaine.
- Faire la dépuration du calcaire selon sa dureté.
- Utiliser du café récemment moulu, pour mieux maintenir les propriétés du café, arôme et goût.
- Pour préparer un bon café, n'oubliez pas que le groupe d'écoulement et le porte-filtre doivent être chauds et à une température constante, c'est pour cela qu'on doit toujours laisser le porte-filtre serré dans le groupe.

37. Précautions

- Quand vous préparer un café, jamais enlever le porte-filtre, l´eau chaude à pression peut provoquer des brulures.
- Ne pas manipuler l'intérieur de la machine, il peut seulement le faire un technicien qualifié.
- Ne pas introduire d´objets étranges dans les orifices de ventilation.
- Contrôler périodiquement le plateau de récupération.
- Ne pas laisser les enfants utiliser la machine, ils peuvent se brûler gravement.
- Ne pas utiliser la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou nus.
- Pour débrancher la machine du réseau électrique jamais tirer sur les fils, toujours tirer de la prise.
- Si vous avez des doutes sur le fonctionnement de la machine vous devez demander conseil à un technicien qualifié.

Le fabricant se réserve le droit de modifier la machine sans prévenir, afin d´améliorer son produit.

38. INDEX

bevor Sie die Maschine das erste Mal in Betrieb nehmen, Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig!

39. Installation

Nach Aufstellung der Maschine am Bestimmungsort, stellen Sie bitte sicher, dass die Maschine waagerecht aufgestellt ist. Nutzen Sie zur Einstellung die einstellbaren Füße. Somit stellen Sie sicher, dass der Kaffee bei der Zubereitung gleichmäßig in alle Tassen verteilt wird.

39.1. Elektrischer Anschluss

Die elektrische Installation der Kaffeemaschine muss von qualifizierten Personen vorgenommen werden, sowie auch die folgenden Sicherheitsmaßnahmen:

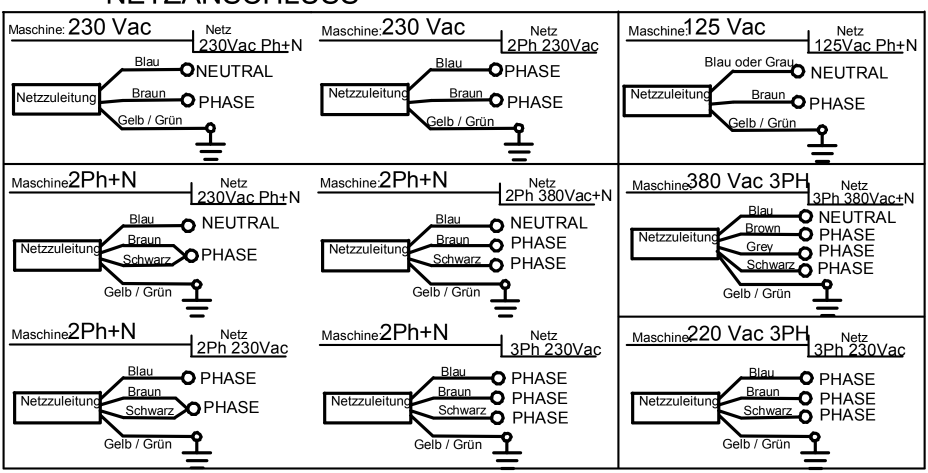
- Bevor Sie die Maschine mit dem Netz verbinden, stellen Sie sicher, dass die Spannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Der Netzanschluss muss mit einem Schutzleiter ausgestattet sein. Stellen Sie sicher, dass der Schutzleiteranschluss einwandfrei funktioniert und den aktuellen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Es ist zwingend erforderlich die Maschinen zu erden.
- Die Spannungsversorgung sollte mit einer entsprechenden Absicherung, gem. Spezifikation auf dem Typenschild versehen sein.
- Entsprechend der Installation, sollte diese mit einem FI Schutzschalter ausgestattet sein.
- Stellen Sie sicher, dass Zuleitungen und Anschlüsse entsprechend der Leistungsaufnahme der Maschine dimensioniert sind.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsleitungen und Mehrfachsteckdosen für den Anschluss.

Der Hersteller verpflichtet sich keiner Weise für Schäden und/oder Verletzungen an Personen oder/und Tieren, sowie Sachschäden, die aufgrund mit einer nicht korrekten Installation der Kaffeemaschine verursacht werden.

39.2. Netzanschluss

Maschinen Typ: Achten Sie auf die Kennzeichnung der Maschine.

NETZANSCHLUSS



39.3. Wasseranschluß

Schließen Sie den im Lieferumfang enthaltenen flexiblen Schlauch an einen Wasseranschlussschlauch mit 3/8“ Außengewinde an (mit Bypass Ventil). Sie müssen die Maschine mit einer Wasserenthärtungsanlage

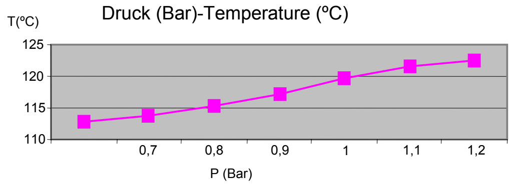
ausstatten. Schließen Sie diese zwischen dem Ventil und der Maschine an. (Außer dem mitgelieferten Zubehör benötigen Sie zum Anschluss der Wasserenthärtungsanlage und Ventil einen weiteren 0,5m flexiblen Schlauch)

40. Füllen des Boilers

Die Befüllung erfolgt automatisch.

40.1. Druckmesser / Manometer

In den Maschinen, die Boiler Manometer haben, wird der Kesseldruck über das Manometer angezeigt.
Es gibt eine direkte Relation zwischen dem Druck im Dampfkessel und der Temperatur. (siehe Diagramm).



41. Inbetriebnahme

- Öffnen Sie das Wasserzuleitungventil außen an der Kaffeemaschine
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein.
- Drücken sie die Taste für Kaffeebezug, oder die Bedientaste, solange bis aus der Brühgruppe kontinuierlich Wasser austritt.
- Öffnen Sie den Dampfhahn solange bis Dampf austritt
- “Die Anzeigelampe“ (Anzeigelampe für die Heizung) zeigt an, dass sich die Maschine aufheizt. Bei erlöschen der Lampe ist die korrekte Temperatur erreicht.

41.1. Siebträger

1.- Verschluss-Feder Siebträger

2.- Position der Verschluss-Feder im Siebträger

3.- Anbringen der Verschluss-Feder im Siebträger



Siebträger und Sieb für zwei Kaffeedosierungen



Siebträger und Sieb für eine Kaffeedosierung



41.2. Einlegen des Siebträgers in der Gruppe

Stellen Sie sicher, dass die Führungen des Siebträgers mit den Führungen der Brühgruppe übereinstimmen. (Verschlusskranz). Dann drehen sie den Griff von links nach rechts bis die Führung des Siebträgers ganz in die Führung der Brühgruppe eingreift.

Korrekte Position des Siebträgers in der Brühgruppe



KORREKTE POSITION



NICHT GENÜGEND EINGERASTET



DICHTUNG GEQUETSCHT

41.3. Kaffeezubereitung

- Entnehmen Sie den Siebträger der Brühgruppe

- Füllen Sie die entsprechende Menge Kaffee ein. Wenn möglich sollte frisch gemahlener Kaffee verwendet werden. Nutzen Sie den richtigen Filtereinsatz

- Drücken sie den Kaffee mit einem Tamper.

- Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein und versichern Sie sich, dass er richtig eingesetzt ist, stellen Sie die Tasse unter den Ausgang des Siebträgers.

- Drücken Sei die Taste für Kaffeebezug oder drücken Sie die entsprechende Taste am Bedienfeld.

Lassen Sie den Siebträger immer in der Brühgruppe um diesen warm zu halten. Für die Zubereitung eines guten Espresso ist es wichtig die Brühgruppe auf einer bestimmten Temperatur zu halten.

41.4. Erhitzen von Flüssigkeiten

- Platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen Sie leicht den Dampfhahn, um evtl. Kondenswasser innerhalb der Dampfdüse zu entfernen.

- Schließen Sie den Dampfhahn.

- Führen Sie die Dampfdüse in die Flüssigkeit die erhitzt werden soll.

- Öffnen Sie den Dampfhahn. Durch den austretenden Dampf wird die Flüssigkeit erhitzt. Entnehmen Sie währenddessen nicht die Dampfdüse aus der Flüssigkeit. **Verbrennungsgefahr**. Schließen Sie vor Entnahme der Dampfdüse den Dampfhahn.

- Nach Erwärmung, platzieren Sie die Dampfdüse über der Tropfschale und öffnen kurz den Dampfhahn um die Dampfdüse zu reinigen. Schließen Sie den Dampfhahn und reinigen die Dampfdüse von außen mit einen feuchten Tuch.

41.5. Heißwasser für Tee

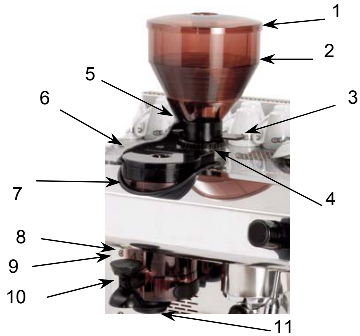
- Platzieren Sie das Gefäß, für das Heißwasser benötigt wird, unter dem Heißwasserausgabe.

- Öffnen Sie den Heißwasserhahn, solange bis Sie die gewünschte Menge Heißwasser entnommen haben.

- Schließen Sie den Heißwasserhahn.

42. Kaffeemaschine mit Einbaumühle

1 Deckel Bohnenbehälter
2 Bohnenbehälter
3 Verschlußschieber Bohnenbehälter
4 Mahlgradeinstellung
5 Raster Mahlgradeinstellung
6 Deckel Dosierbehälter
7 Dosierbehälter Mahlkaffee
8 Hauptschalter Mühle
9 Dosierhebel
10 Tamper
11 Mahlkaffeeausgabe



42.1. Vor Benutzung der Mühle

- Versichern Sie sich dass der Trichter des Bohnenkaffees (2) gut fixiert ist.
- Öffnen Sie den Deckel (1) des Bohnenbehälters (2), füllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen und schließen Sie den Deckel.
- Drehen Sie den Verschlussschieber (3) auf die Position Einfüllen des Kaffees in die Mühle und ziehen Sie den Schieber raus.

42.2. Kaffeedosierung

- Stellen Sie den Siebträger unter den Mahlkaffeeausgang (11).
- Ziehen Sie den Dosierhebel (9), zu sich um eine Dosierung zu erhalten und lassen Sie den Dosierhebel los. Vergewissern Sie sich, dass er in seine Ausgangsposition zurückkehrt.
- Halten Sie den Siebträger unter den Tamper (10) und drücken Sie den Siebenträger zum pressen des Kaffees nach oben gegen den Tamper.

42.3. Mahlgradeinstellung

Einstellung der Mahlung (fein gemahlenen Kaffee/grob gemahlenen Kaffee).

- **Einstellung fein gemahlener Kaffee**. Halten Sie den Raster Mahlgradeinstellung (5) fest (Modelle bis 2009), drehen Sie die Mahlgradeinstellung (4) nach rechts und lassen Sie den Raster los.
- **Einstellung grob gemahlener Kaffee**. Halten Sie den Raster Mahlgradeinstellung (5) fest (Modelle bis 2009), drehen Sie die Mahlgradeinstellung (4) nach links und lassen Sie den Raster los.

42.4. Einstellung Mahlkaffee Dosierung

- Schalten Sie die Mühle mit dem Hauptschalter aus (8).
- Entfernen Sie den Deckel des Deckel Dosierbehälters (6).
    - Für kleinere Dosierung: Drehen Sie die Reguliermutter nach rechts.
    - Für grössere Dosierung: Drehen Sie die Reguliermutter nach links.
- Schliessen Sie den Deckel des Dosierbehälters (6).

Zur Berechnung von 7 gramm gemahlenen Kaffee, nutzen Sie bitte einen Dosierlöffel.

- Wenn Sie feststellen, dass bei der Kaffeezubereitung der Kaffee zu schnell ausläuft, bedeutet dies, dass die Bohnen zu grob gemahlen sind.
- Wenn Sie feststellen, dass bei der Kaffeezubereitung der Kaffee zu langsam ausläuft, bedeutet dies, dass Bohnen zu fein gemahlen sind.
- Der Kaffe muss langsam und in einem durchgehend Strahl auslaufen.



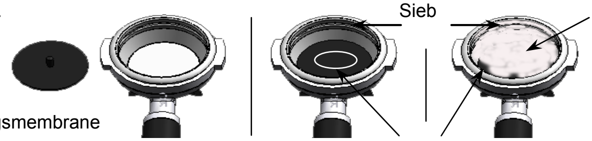
43. Reinigung der Kaffeemaschine

Bitte bedenken Sie, dass die Kaffeemaschine ein “Werkzeug” für Ihr Geschäft darstellt und für eine optimale Leistung achten Sie bitte auf regelmäßige Reinigung und Entkalkung der Maschine.
Zur Reinigung der von außen, schalten Sie bitte die Maschine aus. Alle äußeren Teile können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Lösungsmittel.

43.1. Reinigung der Brühgruppe

- Entnehmen sie den Siebträger
- Legen Sie die Reinigungsmembrane in den Siebträger.
- Füllen Sie Spezialreinigungsmittel (Reinigungs-Tablette) in den Siebträger. Verwenden Sie immer Spezial-Reiniger
- Platzieren sie den Siebträger in der Brühgruppe.
- Wenn Sie eine „Pulser“ Maschine haben: Drücken die Taste für Kaffeezubereitung, für ca. 10 Sekunden und wiederholen diesen Vorgang min. 5x.
- Wenn Sie eine „Control“ Maschine haben, benutzen Sie das automatische Selbstreinigungsprogramm:
- Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus. Dann drücken sie die Taste für 2x Espresso und schalten gleichzeitig die Maschine ein ohne die Taste los zu lassen. Nach Start der automatischen Selbstreinigung lassen sie die Taste los.

Wichtig: nach Reinigung mit Reinigungsmittel entfernen Sie den Filtereinsatz und führen die Reinigung ohne Reinigungsmittel durch, um evtl. Reinigungsmittelreste zu entfernen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für ein optimales Ergebnis.
“ WÄHREND DER REINIGUNG DEN SIEBTRÄGER NICHT ENTFERNEN”
Nach Abschluss der Reinigung ist die Maschine wieder betriebsbereit.
Hinweis: Einmal **täglich** die Reinigung der Brühgruppe durchführen, mit Membrane und Wasser aber ohne Reinigungsmittel. Einmal **wöchentlich** die Reinigung der Brühgruppe durchführen, mit Membrane, Wasser und Reinigungsmittel.



43.2. Duschen- und Gummireinigung

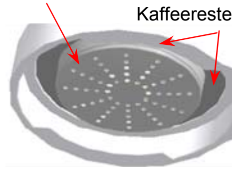
Zur Entfernung von Kaffeeresten, die sich im Laufe der Zeit am Siebträger ansammeln, gehe Sie wie unten beschrieben vor. Die Kaffeereste müssen entfernt werden, da nur so ein optimaler Sitz der Brühgruppe und Wasseraustritt aus der Dusche gewährleistet werden kann.

- Führen Sie die Filter-Membrane ins Sieb ein, ohne Putzmittel.
- Setzen Sie den Siebträger, ohne zu schließen, in die Gruppe ein. STELLEN SIE SICHER, DASS ER LOCKER SITZT.
- Drücken Sie die Taste für Kaffeebezug oder die Dauerbezugtaste.

Bewegen Sie während das Wasser läuft den Siebträger ohne ihn zu schließen.
ACHTUNG: Vorgang vorsichtig ausführen, Unfallgefahr. Durch die Ränder tritt während des Vorgangs Heißwasser aus. VERBRENNUNGSGEFAHR.

43.1. Reinigung der Dusche

Reinigen Sie die Dusche von unten mit einem Scheuerlappen.

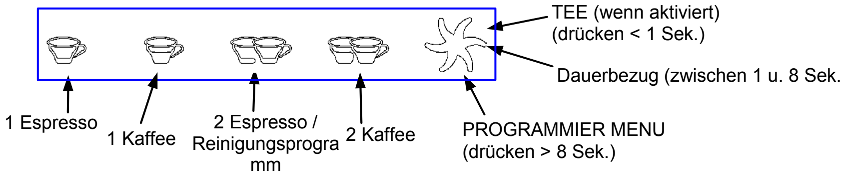


44. Steuerelektronik

Für Maschinen mit Steuerelektronik, (5 Tasten für jede Brühgruppe), sind folgende Funktionen verfügbar:

- Volumetrische Kontrolle von vier verschiedenen Kaffeedosierungen für jede Gruppe.
- Kontrolle der Teedosierung (wenn aktiviert).
- Automatische Kaffee- und Teedosierung (wenn aktiviert).
- Kontrolle und Boilerbefüllung, sowie Heizungskontrolle(wenn aktiviert).
- Alarmfunktion
- RS-232 Schnittstelle zum auslesen von Daten.
- Autom. Reinigungsprogramm.

Das Bedienfeld hat vier Getränketasten (programmierbar), und eine Dauerbezugtaste. 1 Espresso, 1 Kaffee, 2 Espresso, 2 Kaffee plus 1 Dauerbezug.



Die Dauerbezugtaste hat verschiedene Funktionen:
Drücken < 1 Sek., startet den Heißwasserbezug (wenn aktiviert)
Drücken zwischen 1 und 8 Sek, startet Kaffeedauerbezug. Zum stoppen, Taste erneut drücken.
Drücken > 8 Sek., Aktivierung des Programmiermenüs.

44.1. Programmierung der Steuerung

Programmierung (Menge) der Kaffeebezugstasten.

- Entfernen Sie de Siebträger und füllen diesen mit Kaffe
- Befestigen Sie den gefüllten Siebträger in der Maschine uns stellen eine Tasse unter den Auslauf
- Drücken Sie 8 Sekunden lang die Taste für Dauerbezug und alle Lämpchen leuchten.
- Drücken Sie die Taste, die Sie programmieren wollen (1 Espresso - 1 Kaffee – 2 Espresso –2 Kaffee). Die Lämpchen bei der gedrückten Taste und Dauerbezug bleiben an und die restlichen gehen aus. Die Kaffeezubereitung wird gestartet.
- Wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste die Sie programmieren wollen, die Kaffeezubereitung stoppt und der Wert wird gespeichert. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Kaffeezubereitungstasten. Bei programmierter Dosierung erlischt das obere Lämpchen.

Die Programmierung der Kaffeedosierung muss jeweils mit neuem Kaffee für jede Taste durchgeführt werden.
WICHTIG:
Bei Programmierung der Kaffeedosierungen über die linke Tastatur, werden die eingestellten Werte automatisch für alle anderen Steuerungen übernommen.

- Eine Änderung der Kaffeedosierung (außer der linken Tastatur) hat nur Auswirkung auf die jeweils geänderte Tastatur.

Zum Verlassen des Programmiermenüs, warten Sie bitte 30Sekunden oder schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.

44.2. Programmierung der Heisswasser Dosierung

Bei aktivierter elektronischer Heißwasserabgabe, kann die Dosierung programmiert werden:

- Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserausgabe.
- Drücken Sie 8 Sekunden die Taste für Dauerbezug und alle Lämpchen leuchten.
- Drücken Sie die Taste für Dauerbezug < 1 Sekunde und die Heißwasserausgabe startet.
- Wenn die gewünschte Menge Heißwasser erreicht ist, drücken Sie erneut die Taste, die Heißwasserabgabe stoppt und der Wert ist gespeichert.

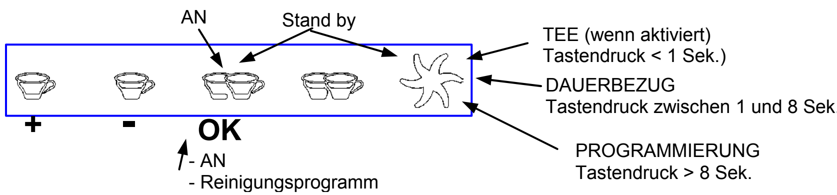
44.3. Alarmmeldungen

- Bei Überschreitung der voreingestellten Zeit (2 Min.) für die Boiler Befüllung, beginnen die Lämpchen blinkend zu leuchten. Zum Reset der Meldung, schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter aus und wieder ein.
- Wird bei Start eines Kaffeebezuges, die Zeit für den Start des Durchflusszählers überschritten (>5Sek.), blinkt das Lämpchen der zuvor gedrückten Taste. Zum Reset, muss die Taste erneut gedrückt werden.
- Maximale Kaffeebezugszeit. Jede Dosierung, ist mit einer maximalen Bezugszeit von 5 Minuten eingestellt.

45. Zusatzfunktionen bei Maschinen mit Displayanzeige

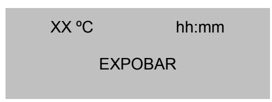
Folgende Funktionen sind bei Displayanzeige zusätzlich:

- Werbe Display
- „On-Display Hilfe“, bei Programmierung und beim Betrieb.
- Sprachauswahl
- Speicherung der Anzahl der gebrühten Kaffee
- Zeiteinstellungen: Aktuelle Zeit und Datum.
- Tägliches automatisches AN/AUS schalten der Maschine
- Digitale Anzeige und Kontrolle durch PID Technologie der Boilertemperatur
- Optischer Alarm für die Regenerierung des Wasserfilters.



45.1. Betriebzustand der Kaffeemaschine

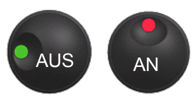
Es gibt 3 mögliche Betriebszustände:



- Status “EIN”: Die Maschine ist in Betrieb. Befindet sich die Maschine In Position „AUS“ (Status “S*tand by”*), drücken Sie die Taste “OK“ (2 Espresso) um zum Status“EIN” zu wechseln.

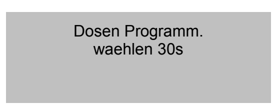


- Status „*Stand by“*: Dieser Status wird eingeschaltet, wenn die Maschine über die Bedientasten ausgeschaltet wurde. Befindet sich die Maschine in Position “EIN” und Sie wollen in den Status “Stand by” wechseln, drücken Sie die Taste für “Dauerbezug” und gleichzeitig die Taste für 2 Espresso.
- Status „AUS“: Die Maschine ist kpl. ausgeschaltet.



45.2. Programmierung der Zuatzfunktionen

- Drücken Sie die Taste “Dauerbezug“ auf dem linken Bedienfeld für > 8 Sek..
- Alle LED’s leuchten dauernd, außer der LED für “ Dauerbezug“, diese blinkt. Im Display erscheint folgende Anzeige:



- Drücken Sie erneut die Taste "Dauerbezug" bis die Anzeige erscheint:
- Drücken Sie die Taste „OK" (2 Espresso)
- Sie befinden sich jetzt im Programmiermenü

Uhr Einstellung

45.3. Zeiteinstellung

- Zur Änderung Stunde: Wenn Stunde blinkt (hh), drücken Sie "+" (1 Espresso) um den Wert zu erhöhen oder drücken Sie die Taste "- " (1 Kaffee) um den Wert zu reduzieren. Durch drücken der Taste "OK" (2 Espresso) wird der Wert bestätigt und springt zur Programmierung der Minuten.

Uhr Einstellung	
hh:mm	Tag

- Zur Änderung der Minuten: Drücken Sie die Taste "OK" (2 Espresso) und die Anzeige blinkt. Drücken Sie "+" (1 Espresso) um den Wert zu erhöhen oder drücken Sie die Taste "- "(1 Kaffee) um den Wert zu reduzieren.

- Zur Änderung des Datums: Drücken Sie die Taste "OK" (2 Espresso) und die Anzeige blinkt. Drücken Sie "+ "(1 Espresso) um den Wert zu erhöhen oder "- " (1 Kaffee) um den Wert zu reduzieren.

- Nachdem Sie das Datum geändert haben, drücken Sie " OK" (2 Espresso)" um in das Hauptmenü zurück zukehren.

45.4. Auto EIN/AUS

Nach Programmierung der Zeit und Datumeinstellungen durch drücken der Taste "OK" (2 Kaffee klein), sind sie in der Programmierung des autmatischen Ein/ausschalten der Maschine.
Änderung Einschaltzeit: Wenn die Stundenanzeige blinkt, drücken Sie " +" (1 Espresso) um den Wert zu erhöhen oder " -" (1 Kaffee) um den Wert zu reduzieren. Bestätigung der Stunde Einschaltzeit, durch drücken von "Ok" (2 Espresso).
Änderung Minuten Einschaltzeit: Drücken Sie "+" (1 Espresso) um den Wert zu erhöhen oder "- " (1 Kaffee) um den Wert zu reduzieren.

Auto On/Off
On: hh:mm

Wenn Sie die automatische Einschaltzeit geändert haben, drücken sie „2 Kaffee kurz" um in das Menü für automatische Ausschaltzeit" zu gelangen und wiederholen die o.g Schritte für die Ausschaltzeit.
Bestätigung der **Auto EIN/AUS**, durch drücken von "OK" (2 Espresso).

Auto On/Off
Off: hh:mm

45.5. Programmierung der Betriebstage

Ändern Sie den Tag durch drücken von "+" (1 Espresso) oder " -" (1 Kaffee) - Drücken Sie "OK" (2 Espresso) um in das Hauptmenü zu gelangen.

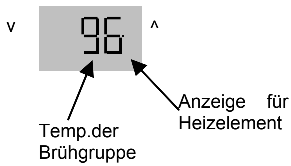
Ruhetag
Tag

46. Temperaturkontrolle bei “Mehrboiler” Maschinen

Bei Mehrboilermaschinen, erfolgt die Temperaturregelung unabhängig voneinander für jeden Boiler individuell. Mögliche Multiboiler Maschinen, abhängig von der jeweiligen Maschinelinie.

- 1 Gruppe 2 Boiler.
- 2 Gruppen 3 Boiler
- 3 Gruppen 4 Boiler.

Die Temperaturkontrolle, wird über einen PID Thermostat ausgeführt, der über eine extrem stabile Kontrolle verfügt und dies zu einer hohen Stabilität der Temperatur führt.



46.1. Normal mode

Hinweis: Jede Brühgruppe besitzt jür jeden Thermostat eine numerische Anzeige und zwei Tasten “**^**” u. “**v**”.
Im „normal mode”, jede Anzeige zeigt die aktuelle Temperatur der jeweiligen Brühgruppe.
Die “Anzeige für Heizelement” (kleiner Punkt), zeigt an, ob die Heizung des jeweiligen Boilers aktiviert ist.

46.2. Ausschalten des Thermostates

Drücken Sie die Taste “**^**” für > 2 Sek., schaltet den jeweiligen Thermostat aus. In der Anzeige erscheint “OFF” und die Brühgruppe kühlt ab.



46.3. Einschalten des Thermostates

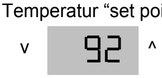
Zum einschalten des Thermostates, drücken Sie einer der Tasten “**^**” oder “**v**”. Thermostat ist jetzt im “normal mode”.

46.4. Einstellung der Temperatur der Brühgruppe

Zur Einstellung der Temperatur für jede Gruppe gehen sie wie folgt vor:
Die Maschine muss angeschlossen sein und der Thermostat in “normal mode”.:



- Drücken Sie kurz die Taste “v”. In der Anzeige erscheint “PrG”:
- Drücken Sie sofort kurz die Taste “**^**”, in der Anzeige erschient die eingestellte Temperatur “set point”.
- Zur Erhöhung oder Reduzierung der Temperatur, drücken Sie die Tasten “^” (+) oder “v” (-).



- Beachten Sie bitte: Wenn die Programmiertasten länger als 3 Sek. nicht betätigt wurden, verlässt die Elektronik die Programmierung und ist wieder in “normal mode”.

46.5. Werkseinstellungen / Reset der Einstellungen

Sollt aus welchen Gründen immer, die Einstellungen der PID Elektronik verstellt sein oder sollten Sie ein “anormales” Temperaturverhalten der Brühgruppe feststellen, kann es notwendig sein, die Werkseinstellungen wieder herzustellen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste “**^**”, halten diese gedrückt und schalten die Maschine aus.
- Wenn in der Anzeige “PrS” erscheint, lassen die Taste “**^**”los.
- Um in „normal mode“ zu gelangen, schalten Sie die Maschine Aus und wieder Ein.



46.6. Fehlermeldungen des Thermostates

Im Fall einer Unterbrechung des Temperatursensors erscheint in der Anzeige “A1”.
Im Fall eines Kurzschlusses des Temperatursensors erscheint in der Anzeige “A2”.





47. Mögliche Fehlerursachen

47.1. Nachfolgende Fehler, können durch Kalk verursacht werden

Der Kaffee wird mit zu niedriger Temperstur ausgegeben

- Die Ausgangschläuche des Wärmetauschers sind durch Kalk blockiert.

Wasser kommt nicht aus allen Gruppen:

- Kalk blockiert die Wasserausläufe:

90% aller Fehler werden durch Kalk verursacht, das sich in der Maschine ansammelt. Die Verwendung einer Enthärtungsanlage sowie regelmäßige Entkalkung beugt diesem vor!!!

47.2. „Probleme“ aufgrund falscher Mühleneinstellung

Kaffe wird zu schnell ausgegeben:

- Justieren Sie die Mühle auf einen feineren Mahlgrad.

Kaffee wird zu langsam ausgegeben:

- Justieren Sie die Mühe auf einen gröberen Mahlgrad.

Sollten sie sonstige „Anomalien“ bei der Maschine beobachten, verständigen Sie den für Sie zuständigen Service!!!! Reparaturen oder Wartungen müssen ausschliesslich von autorisierten Fachbetrieben durchgeführt werden.

48. Bedienungshinweise

- Reinigen Sie die Brühgruppe täglich ohne Reinigungsmittel, nur unter Zuhilfenahme der Membran und Wasser.
- Reinigen Sie die Brühgruppe min 1x wöchentlich mit Reinigungsmittel, und unter Zuhilfenahme der Membran und Wasser.
- Abhängig von der Wasserhärte, muss die Maschine regelmäßig entkalkt werden.
- Nutzen Sie immer frisch gemahlenen Kaffee um das beste Aroma und besten Geschmack des Kaffees zu erhalten.
- Um eine guten Espresso zu erhalten, stellne Sie ischer, dass der Siebträger und/oder Brühgruppe heiß ist und eine konstante Temperatur hat. Am besten belassen Sie den Siebträger bei Nichtgebrauch in der Brühgruppe.

49. Sicherheitshinweise

- Währen des Brühvorgangs entnehmen Sie niemals den Siebträger. Wasser mit hohem Druck kann zu Verbrennungen/Verletzungen führen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen im Inneren der Maschine vor. Sämtliche Wartung/Servicearbeiten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Stecken Sie nichts in Öffnungen und verschließen diese.
- Prüfen Sie regelmäßig die Tropfschale.
- Halten Sie Kinder von der Maschine fern. Die Maschine ist für die Bedienung durch Erwachsene konzipiert. Ansonsten besteht die Gefahr von Verletzungen.
- Nutzen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen oder Barfuß.
- Ziehen Sie den Netzstecker am Stecker aus der Dose und nicht am Kabel!
- Bei technischen Problemen verständigen Sie den für Sie zuständigen Service.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung, Änderungen an der Maschine zur Produktverbesserung vorzunehmen.

Markus

EXPOBAR

Para servicio / For Service / Pour service

Póngase en contacto con su distribuidor

Contact your distributor

Contactez votre distributeur

Su distribuidor / your distributor / votre distributeur
………………………………………………………………....
………………………………………………………………....
………………………………………………………………....

CREM INTERNATIONAL SPAIN S.L.U.
C/ Comerç nº 4 – Pol. Ind. Alcodar – Gandía (Valencia – Spain)
Tel: + 34 96 287 88 75, Fax: +34 96 287 88 39
E-mail: info.es@creminternational.com www.creminternational.com

Art. nº *70000370